Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии организации пищевых производств

“УТВЕРЖДАЮ”
ДЕКАН ФБ
д.э.н. Хайруллина М. В.
“___ ”_____ _____ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Экономика предприятий общественного питания

Образовательная программа: 38.03.02 Менеджмент, профиль: Менеджмент в индустрии питания

Курс: 3, семестр : 5

Факультет бизнеса,

		Семестр
№	**Вид деятельности**	**5**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	5
2	Всего часов	180
3	Всего занятий в контактной форме, час.	69
4	Лекции, час.	28
5	Практические занятия, час.	28
6	Лабораторные занятия, час.	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	18
8	Аттестация, час.	2
9	Консультации, час.	11
10	Самостоятельная работа, час.	111
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)	РГЗ
12	Вид аттестации	Э

Новосибирск 2017

Рабочая программа составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению (специальности): 38.03.02 Менеджмент

ФГОС введен в действие приказом №7 от 12.01.2016 г. , дата утверждения: 09.02.2016 г.

Место дисциплины в структуре учебного плана: Блок 1, вариативная

Рабочая программа разработана на основе компетентностной модели выпускника по направлению (специальности): 38.03.02 Менеджмент

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры

ТОПП, протокол заседания кафедры №5 от 20.06.2017

Утверждена на совете факультета бизнеса, протокол № 6 от 21.06.2017

Программу разработал:

доцент, к.э.н. Рождественская Л. Н.

Заведующий кафедрой:

доцент, к.э.н. Рождественская Л. Н.

Ответственный за образовательную программу:

заведующий кафедрой Рождественская Л. Н.

1. Внешние требования

Таблица 1.1

***Компетенция ФГОС*: ОК.3 способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности; *в части следующих результатов обучения*:**
з3. знать механизм функционирования и регулирования отраслевых рынков
***Компетенция ФГОС*: ОПК.6 владение методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций; *в части следующих результатов обучения*:**
з9. уметь применять модели управления запасами, планировать потребность организации/предприятия в запасах
***Компетенция ФГОС*: ОПК.7 способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности; *в части следующих результатов обучения*:**
з2. знать основные методы экономического анализа статистической, бухгалтерской и финансовой информации
у5. уметь оценивать деятельность организации/предприятия и его подразделений по комплексу экономических показателей
***Компетенция ФГОС*: ПК.10 владение навыками количественного и качественного анализа информации при принятии управленческих решений, построения экономических, финансовых и организационно-управленческих моделей путем их адаптации к конкретным задачам управления; *в части следующих результатов обучения*:**
з3. знать виды экономических ресурсов предприятия, их характеристики, способы количественной и качественной оценки
з4. знать основные финансовые и экономические показатели организации/предприятия, методики их расчета
у2. уметь определять оптимальный объем ресурсов организации/предприятия
***Компетенция ФГОС*: ПК.14 умением применять основные принципы и стандарты финансового учета для формирования учетной политики и финансовой отчетности организации, навыков управления затратами и принятия решений на основе данных управленческого учета; *в части следующих результатов обучения*:**
з3. знать основные концепции управления затратами организации/предприятия
***Компетенция ФГОС*: ПК.3 владение навыками стратегического анализа, разработки и осуществления стратегии организации, направленной на обеспечение конкурентоспособности; *в части следующих результатов обучения*:**
з4. знать стратегии и методы ценообразования на товары/услуги

2. Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Таблица 2.1

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
Экономика предприятий общественного питания	
ОПК.6.з9 уметь применять модели управления запасами, планировать потребность организации/предприятия в запасах	
1.навыков самостоятельного овладения новыми знаниями по вопросам экономики, анализа и планирования предприятием общественного питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.10.з4 знать основные финансовые и экономические показатели организации/предприятия, методики их расчета	
2.знать методы и функции управления экономической деятельностью предприятия с помощью автоматизированных систем	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК.7.у5 уметь оценивать деятельность организации/предприятия и его подразделений по комплексу экономических показателей	
3.знать основы организации и управления предприятием в условиях рынка	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

4.уметь анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК.7.з2 знать основные методы экономического анализа статистической, бухгалтерской и финансовой информации	
5.уметь проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.3.з3 знать механизм функционирования и регулирования отраслевых рынков	
6.об основных проблемах торгово -экономической деятельности предприятий	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.14.з3 знать основные концепции управления затратами организации/предприятия	
7.о специфике организации планово - аналитической работы в предприятиях различной организационно - правовой формы	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.10.з3 знать виды экономических ресурсов предприятия, их характеристики, способы количественной и качественной оценки	
8.о способах рационального использования сырьевых, энергетических и других видах ресурсов	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.10.у2 уметь определять оптимальный объем ресурсов организации/предприятия	
9.методы расчета экономической эффективности использования материальных, трудовых и финансовых ресурсов	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.3.з4 знать стратегии и методы ценообразования на товары/услуги	
10.современные методы прогнозирования и планирования финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК.7.у5 уметь оценивать деятельность организации/предприятия и его подразделений по комплексу экономических показателей	
11.методику проведения экономического анализа финансово-хозяйственной деятельности предприятия	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.3.з3 знать механизм функционирования и регулирования отраслевых рынков	
12.владения специальной торгово-экономической терминологией и лексикой	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.14.з3 знать основные концепции управления затратами организации/предприятия	
13.отечественный и зарубежный опыт эффективной организации экономической деятельности предприятия в ус-овиях рыночной экономики	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.10.з4 знать основные финансовые и экономические показатели организации/предприятия, методики их расчета	
14.производить комплексный экономический анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятий различных организационно-правовых форм	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.3.з3 знать механизм функционирования и регулирования отраслевых рынков	
15.основные нормативные и инструктивные материалы по вопросам экономики предприятия общественного питания, его налогообложения и финансовой деятельности	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

3. Содержание и структура учебной дисциплины

Таблица 3.1

Темы лекций	Активные формы, час.	Часы	Ссылки на результаты обучения
Семестр: 5			
Дидактическая единица: Характеристика экономической системы в условиях рыночных отношений			
1. Предприятие как основной хозяйствующий субъект общественного питания	0	2	13, 3, 6, 7, 8

Дидактическая единица: Изучение экономических процессов в общественном питании			
2. Технология анализа и планирования хозяйственной деятельности предприятия общественного	0	2	1, 10, 11, 12, 13, 15, 2, 9
Дидактическая единица: Потребление и спрос на продукцию общественного питания			
3. Спрос на продукцию и услуги общественного питания Классификация спроса. Прогнозирование, планирование и анализ спроса	0	2	1, 10, 11, 12, 15, 4, 5, 9
4. Товарооборот предприятий общественного питания Классификация Прогнозирование, планирование и анализ товарооборота	0	2	1, 10, 11, 12, 3, 4, 5, 8, 9
Дидактическая единица: Основные фонды и инвестиции			
5. Основные фонди и инвестиции в общественном питании. Прогнозирование, планирование и анализ инвестиционной деятельности	0	2	1, 10, 11, 12, 13, 14, 5, 8, 9
Дидактическая единица: Сырьевая база отрасли и товарные запасы			
6. Товарные запасы общественного питания Классификация товарных запасов. Прогнозирование, планирование и анализ товарных запасов	0	2	10, 11, 12, 13, 14, 8, 9
Дидактическая единица: Трудовые ресурсы и оплата труда			
7. Труд в общественном питании. Прогнозирование, планирование и анализ показателей по труду и заработной плате	0	2	10, 11, 12, 13, 14, 8, 9
Дидактическая единица: Оборотные средства и финансы предприятий питания			
8. Оборотные средства и их классификация Прогнозирование, планирование и анализ оборотных средств	0	2	10, 11, 12, 13, 14, 8, 9
9. Финансы предприятия общественного питания, анализ состава и структуры имущества, устойчивость и платежеспособность	0	2	10, 11, 2, 3, 4, 5, 9
Дидактическая единица: Цены и ценообразование			
10. Цены и ценообразование в общественном питании. Калькуляция. Планирование наценок	0	2	10, 11, 12, 13, 8, 9
Дидактическая единица: Издержки			
11. Условно переменные и постоянные издержки. Классификация издержек. Планирование и анализ издержек	0	2	10, 11, 12, 13, 8, 9
Дидактическая единица: Итоговые показатели деятельности предприятия			
12. Доходы предприятий питания. Валовой доход и его структура. Анализ и планирование доходов	0	2	10, 11, 12, 13, 8, 9
13. Прибыль предприятия питания. Точка безубыточности деятельности	0	2	10, 11, 12, 13, 14, 8, 9
14. Налоги и налогообложение предприятий питания	0	2	10, 11, 12, 13, 7, 8, 9

Таблица 3.2

Темы практических занятий	Активные формы, час.	Часы	Ссылки на результаты обучения	Учебная деятельность
Семестр: 5				
Дидактическая единица: Характеристика экономической системы в условиях рыночных отношений				

1. Обсуждение вопросов о составе внешней и внутренней среды предприятия, дискуссия	1	2	13, 2, 3, 6, 7, 8	Обсуждение вопросов о составе внешней и внутренней среды предприятия, дискуссия
Дидактическая единица: Изучение экономических процессов в общественном питании				
2. Технология анализа и планирования хозяйственной деятельности предприятия общественного питания	1	2	1, 10, 11, 12, 13, 15, 8, 9	Обсуждение вопросов методики и методологии анализа и планирования проработка тестовых заданий, решение задач
Дидактическая единица: Потребление и спрос на продукцию общественного питания				
3. Планирование и анализ спроса и товарооборота	2	2	1, 11, 12, 14, 4, 5, 9	1. Опрос 2. Расчетная часть. 3. Оформление и защита отчета
Дидактическая единица: Основные фонды и инвестиции				
4. Капитальные вложения и воспроизводство основных фондов	0	2	1, 10, 11, 14, 15, 4, 5, 9	Обсуждение вопросов аммортизации, воспроизводства и расчета показателей эффективности основных фонодов, проработка тестовых заданий, решение задач
Дидактическая единица: Сырьевая база отрасли и товарные запасы				
5. Планирование товарных запасов	0	2	10, 14, 15, 4, 5, 9	Обсуждение вопросов нормирования товарных запасов, проработка тес-товых заданий, ре-шение задач
Дидактическая единица: Трудовые ресурсы и оплата труда				
6. Планирование показателей по труду	2	2	10, 11, 13, 14, 4, 5	1. Опрос 2. Расчетная часть. 3. Оформление и защита отчета
Дидактическая единица: Оборотные средства и финансы предприятий питания				
7. Оборотные средства предприятий общественного питания	0	2	12, 14, 4, 5, 9	Обсуждение вопросов эффективности использования и нормирования оборотных средств проработка тестовых заданий, решение задач
Дидактическая единица: Цены и ценообразование				
8. Цены и калькуляция в общественном питании	2	2	10, 12, 14, 4, 5, 9	Обсуждение вопросов специфики ценообразования в ОП, проработка тестовых заданий, решение задач
Дидактическая единица: Издержки				
9. Планирование издержек	4	4	1, 10, 12, 14, 4, 5, 9	1. Опрос 2. Расчетная часть. 3. Оформление и защита отчета
Дидактическая единица: Итоговые показатели деятельности предприятия				

10. ДЕЛОВАЯ ИГРА. Бизнес - планирование	6	6	10, 11, 12, 14, 4, 5, 9	Проводится защита работы во время деловой игры. Бригада, которая представляет свой бизнес-план оглашает его резюме и представляет на обсуждение основную концепцию и планируемые результаты. Обсуж-дение проекта проходит в академической группе, при этом часть участников выступают с позиций потенциальных потребителей, конкурентов или инвесторов.
11. Организация коммерческого расчета и формирование конечных финансовых результатов деятельности предприятия	0	2	10, 11, 14, 2, 4, 5, 9	Обсуждение вопросов различных форма организации производства, проработка тестовых заданий, решение задач

4. Самостоятельная работа обучающегося

№	Виды самостоятельной работы	Ссылки на результаты обучения	Часы на выполнение	Часы на консультации
Семестр: 5				
1	РГЗ	1, 10, 11, 12, 14, 15, 3, 6, 7, 8, 9	20	2
Сбор и подготовка материалов, выполнение расчетно - графического задания, оформление расчетно-пояснительной записки согласно предъявляемым требованиям: Рождественская Л. Н. Экономика предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Л. Н. Рождественская ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234855. - Загл. с экрана.				
2	Подготовка к занятиям	1, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9	28	4
Повторение и изучение материала по теме занятия. Перед каждым практическим занятием студент должен осуществлять подготовку согласно теме занятия. В начале каждого практического занятия проводится краткий опрос студентов по теме занятия и вопросам, отраженных в методических указаниях к практическим и семинарским занятиям Опрос проводится с целью выявить уровень подготовленности студентов для решения практических задач и заданий.: Рождественская Л. Н. Экономика предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Л. Н. Рождественская ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234855. - Загл. с экрана.				
3	Дополнительная учебная деятельность	1, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9	33	2
Изучение основной и дополнительной рекомендуемой литературы. Самостоятельное изучение материалов по темам из открытых интернет источников: Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042				
4	Подготовка к аттестации	1, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9	30	3

Подготовка к аттестации на основе повторения материала по дисциплине. По окончанию семестра и успешном выполнении всех видов учебной деятельности за семестр студент сдает экзамен по дисциплине. Подготовка к экзамену осуществляется во время экзаменационной сессии: Рождественская Л. Н. Экономика предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Л. Н. Рождественская ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234855. - Загл. с экрана.

5. Технология обучения

Для организации и контроля самостоятельной работы обучающихся, а также проведения консультаций применяются информационно-коммуникационные технологии (табл. 5.1).

Таблица 5.1

Деятельность	Информационно-коммуникационные технологии
Информирование	e-mail; Социальные сети; Среда электронного обучения НГТУ
Консультирование	Среда электронного обучения НГТУ
Контроль	e-mail; Среда электронного обучения НГТУ
Размещение учебных материалов	e-mail; Среда электронного обучения НГТУ; ЭБС

Таблица 5.2

Активные и интерактивные формы проведения занятий

№	Наименование активных форм	Коды формируемых компетенций
1	Дискуссия	ОК.3; ОПК.6;
Формируемые умения: з3. знать механизм функционирования и регулирования отраслевых рынков ; з9. уметь применять модели управления запасами, планировать потребность организации/предприятия в запасах		
Краткое описание применения: Обсуждение ранее проработанных тем		

2	Кейс-стади	ОПК.6; ПК.10;
Формируемые умения: з4. знать основные финансовые и экономические показатели организации/предприятия, методики их расчета; з9. уметь применять модели управления запасами, планировать потребность организации/предприятия в запасах		
Краткое описание применения: Изучение имеющихся примеров из практической деятельности и наработка типовых решений проблем		

6. Правила аттестации обучающихся по учебной дисциплине

Для аттестации обучающихся по дисциплине используется балльно-рейтинговая система (БРС), позволяющая выставлять оценки по традиционной шкале и 15-уровневой ECTS. Краткая информация о БРС приведена в табл. 6.1.

Таблица 6.1

Оцениваемые виды деятельности обучающихся	Мин. балл	Максимальный балл
Семестр: 5		
Подготовка к занятиям:	5	10

Дополнительная учебная деятельность:	0	40
Практические занятия:	15	30
РГЗ:	10	20
Экзамен:	0	40

В таблице 6.2 представлено соответствие форм контроля заявляемым требованиям к результатам освоения дисциплины.

Таблица 6.2

Коды компетенций ФГОС	Результаты обучения	Формы контроля	
		Защита РГЗ	Экзамен
ОК.3	з3. знать механизм функционирования и регулирования отраслевых рынков	+	+
ОПК.6	з9. уметь применять модели управления запасами, планировать потребность организации/предприятия в запасах	+	+
ОПК.7	з2. знать основные методы экономического анализа статистической, бухгалтерской и финансовой информации		+
	у5. уметь оценивать деятельность организации/предприятия и его подразделений по комплексу экономических показателей		+
ПК.10	з3. знать виды экономических ресурсов предприятия, их характеристики, способы количественной и качественной оценки		+
	з4. знать основные финансовые и экономические показатели организации/предприятия, методики их расчета	+	+
	у2. уметь определять оптимальный объем ресурсов организации/предприятия		+
ПК.14	з3. знать основные концепции управления затратами организации/предприятия		+
ПК.3	з4. знать стратегии и методы ценообразования на товары/услуги	+	+

Фонд оценочных средств по дисциплине представлен в приложении № 1 к рабочей программе.

7. Литература

Основная литература

1. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. М. Фридман. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 464 с. - ISBN 978-5-394-02069-8. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php - Загл. с экрана.

2. Федорова Л.П. Экономика и управление на предприятии (торговля и общественное питание) [Электронный ресурс]: методические рекомендации по выполнению выпускных квалификационных работ/ Федорова Л.П., Шаркова А.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2012.— 102 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4447.html.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная литература

1. Емельянова, Т.В. Экономика общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Т.В. Емельянова, В.П. Кравченко. - Минск: Выш. шк., 2007. - 383 с. - ISBN 978-985-06-1402-5. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php - Загл. с экрана.

2. Рождественская Л.Н. Экономическая диагностика состояния и формирование стратегии развития рынка общественного питания [Электронный ресурс]: монография/ Рождественская Л.Н., Главчева С.И., Цопкало Л.А.— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011.— 373 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/45069.html.— ЭБС «IPRbooks»

3. Ефимова О. П. Экономика общественного питания : [учебное пособие для вузов по специальности "Коммерческая деятельность на предприятии общественного питания"] / О. П. Ефимова. - Минск, 2008. - 347 с. : табл.

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

2. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

3. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

4. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

5. :

8. Методическое и программное обеспечение

8.1 Методическое обеспечение

1. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042

2. Рождественская Л. Н. Экономика предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Л. Н. Рождественская ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234855. - Загл. с экрана.

3. Экономика и организация производства : методические указания к практическим и семинарским занятиям для 4 курса ФМА специальности: 260501.65 "Технология продуктов общественного питания" / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.Л. Н. Рождественская]. - Новосибирск, 2012. - 43, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000170471

8.2 Специализированное программное обеспечение

1 Windows
2 Office

9. Материально-техническое обеспечение

Специальное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Персональный компьютер CPU AMD ATHLON II в комплекте	Для проведения практических занятий
2	Монитор 17" Samsung 173 P PLUS QAQ	Для проведения практических занятий

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии организации пищевых производств

“УТВЕРЖДАЮ”
ДЕКАН ФБ
д.э.н., профессор М.В. Хайруллина
“___ ”_____ _____ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Экономика предприятий общественного питания

Образовательная программа: 38.03.02 Менеджмент, профиль: Менеджмент в индустрии питания

Новосибирск 2017

1. **Обобщенная структура фонда оценочных средств учебной дисциплины**
   Фонд оценочных средств является отдельным документом, который включает:
   1. Титульный лист
   2. Обобщенную структуру фонда оценочных средств по дисциплине (практике) – настоящую таблицу
   3. Характеристика уровней освоения компетенций.
   4. Паспорта для каждого из используемых в данной дисциплине (практике) контролирующих мероприятий с комплектом контролирующих материалов (экзаменационных билетов, вопросов к зачету, тест и т.д.)

Обобщенная структура фонда оценочных средств по дисциплине Экономика предприятий общественного питания приведена в Таблице.

Таблица

Формируемые компетенции	**Показатели сформированности компетенций (знания, умения, навыки)**	**Темы**	**Этапы оценки компетенций**	
			Мероприятия текущего контроля (курсовой проект, РГЗ(Р) и др.)	**Промежуточная аттестация (экзамен, зачет)**
ОК.3 способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	з3. знать механизм функционирования и регулирования отраслевых рынков	Бизнес - планирование Доходы предприятий питания. Валовой доход и его структура. Анализ и планирование доходов Налоги и налогообложение предприятий питания Оборотные средства и их классификация Прогнозирование, планирование и анализ оборотных средств Оборотные средства предприятий общественного питания Обсуждение вопросов о составе внешней и внутренней среды предприятия, дискуссия Основные фонди и инвестиции в общественном питании. Прогнозирование, планирование и анализ инвестиционной деятельности Планирование и анализ спроса и товарооборота Планирование издержек Предприятие как основной хозяйствующий субъект общественного питания Прибыль предприятия питания. Точка безубыточности деятельности Спрос на продукцию и услуги общественного питания Классификация спроса. Прогнозирование, планирование и анализ спроса Технология анализа и планирования хозяйственной деятельности предприятия общественного Технология анализа и планирования хозяйственной деятельности предприятия общественного питания Товарные запасы общественного питания Классификация товарных запасов. Прогнозирование, планирование и анализ товарных запасов Товарооборот предприятий общественного питания Классификация Прогнозирование, планирование и анализ товарооборота Труд в общественном питании. Прогнозирование, планирование и	РГЗ, задачи 1-3, теоретические задания 4-6	Экзамен, вопросы список 1 (1-25), список 2 (1-25) и задача.

		анализ показателей по труду и заработной плате Условно переменные и постоянные издержки. Классификация издержек. Планирование и анализ издержек Цены и калькуляция в общественном питании Цены и ценообразование в общественном питании. Калькуляция. Планирование наценок		
ОПК.6 владение методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций	з9. уметь применять модели управления запасами, планировать потребность организации/ предприятия в запасах	Капитальные вложения и воспроизводство основных фондов Основные фонди и инвестиции в общественном питании. Прогнозирование, планирование и анализ инвестиционной деятельности Планирование и анализ спроса и товарооборота Планирование издержек Спрос на продукцию и услуги общественного питания Классификация спроса. Прогнозирование, планирование и анализ спроса Технология анализа и планирования хозяйственной деятельности предприятия общественного Технология анализа и планирования хозяйственной деятельности предприятия общественного питания Товарооборот предприятий общественного питания Классификация Прогнозирование, планирование и анализ товарооборота	РГЗ, задачи 1-3, теоретические задания 4-6	Экзамен, вопросы список 1 (1-25), список 2 (1-25)
ОПК.7 способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	з2. знать основные методы экономического анализа статистической, бухгалтерской и финансовой информации	Бизнес - планирование Капитальные вложения и воспроизводство основных фондов Оборотные средства предприятий общественного питания Организация коммерческого расчета и формирование конечных финансовых результатов деятельности предприятия Основные фонди и инвестиции в общественном питании. Прогнозирование, планирование и анализ инвестиционной деятельности Планирование и анализ спроса и товарооборота Планирование издержек Планирование показателей по труду Планирование товарных запасов Спрос на продукцию и услуги общественного питания Классификация спроса. Прогнозирование, планирование и анализ спроса Товарооборот предприятий общественного питания Классификация Прогнозирование, планирование и анализ товарооборота Финансы предприятия общественного питания, анализ состава и структуры имущества, устойчивость и платежеспособность Цены и калькуляция в общественном питании		Экзамен, вопросы список 2 (1-6) , задача.
ОПК.7	у5. уметь оценивать деятельность организации/ предприятия и его подразделений по комплексу экономических	ДЕЛОВАЯ ИГРА. Бизнес - планирование Капитальные вложения и воспроизводство основных фондов Оборотные средства предприятий общественного питания Организация коммерческого расчета и формирование конечных финансовых результатов деятельности предприятия Планирование и анализ спроса и товарооборота Планирование издержек Планирование показателей по труду Планирование товарных запасов		Экзамен, вопросы.. Экзамен, вопросы список 1 (14-25,), список 2 (1-20) ,задача..

	показателей	Предприятие как основной хозяйствующий субъект общественного питания Спрос на продукцию и услуги общественного питания Классификация спроса. Прогнозирование, планирование и анализ спроса Технология анализа и планирования хозяйственной деятельности предприятия общественного Технология анализа и планирования хозяйственной деятельности предприятия общественного питания Товарооборот предприятий общественного питания Классификация Прогнозирование, планирование и анализ товарооборота Финансы предприятия общественного питания, анализ состава и структуры имущества, устойчивость и платежеспособность Цены и калькуляция в общественном питании		
ПК.10 владение навыками количественного и качественного анализа информации при принятии управленческих решений, построения экономических, финансовых и организационно-управленческих моделей путем их адаптации к конкретным задачам управления	з3. знать виды экономических ресурсов предприятия, их характеристики, способы количественной и качественной оценки	Доходы предприятий питания. Валовой доход и его структура. Анализ и планирование доходов Налоги и налогообложение предприятий питания Оборотные средства и их классификация Прогнозирование, планирование и анализ оборотных средств Основные фонди и инвестиции в общественном питании. Прогнозирование, планирование и анализ инвестиционной деятельности Предприятие как основной хозяйствующий субъект общественного питания Прибыль предприятия питания. Точка безубыточности деятельности Товарные запасы общественного питания Классификация товарных запасов. Прогнозирование, планирование и анализ товарных запасов Товарооборот предприятий общественного питания Классификация Прогнозирование, планирование и анализ товарооборота Труд в общественном питании. Прогнозирование, планирование и анализ показателей по труду и заработной плате Условно переменные и постоянные издержки. Классификация издержек. Планирование и анализ издержек Цены и ценообразование в общественном питании. Калькуляция. Планирование наценок		Экзамен, вопросы список 1 (1-17,), список 2 (4-7) ,задача
ПК.10	з4. знать основные финансовые и экономические показатели организации/предприятия, методики их расчета	ДЕЛОВАЯ ИГРА. Бизнес - планирование Оборотные средства и их классификация Прогнозирование, планирование и анализ оборотных средств Оборотные средства предприятий общественного питания Организация коммерческого расчета и формирование конечных финансовых результатов деятельности предприятия Планирование и анализ спроса и товарооборота Планирование издержек Технология анализа и планирования хозяйственной деятельности предприятия общественного Товарные запасы общественного питания Классификация товарных запасов. Прогнозирование,	РГЗ, задачи 1-3	Экзамен, вопросы список 1 (15-17,), список 2 (7-20) ,задача.

		планирование и анализ товарных запасов Финансы предприятия общественного питания, анализ состава и структуры имущества, устойчивость и платежеспособность Цены и калькуляция в общественном питании		
ПК.10	у2. уметь определять оптимальный объем ресурсов организации/ предприятия	Доходы предприятий питания. Валовой доход и его структура. Анализ и планирование доходов Капитальные вложения и воспроизводство основных фондов Налоги и налогообложение предприятий питания Оборотные средства и их классификация Прогнозирование, планирование и анализ оборотных средств Оборотные средства предприятий общественного питания Планирование и анализ спроса и товарооборота Планирование товарных запасов Прибыль предприятия питания. Точка безубыточности деятельности Технология анализа и планирования хозяйственной деятельности предприятия общественного Труд в общественном питании. Прогнозирование, планирование и анализ показателей по труду и заработной плате Условно переменные и постоянные издержки. Классификация издержек. Планирование и анализ издержек Цены и калькуляция в общественном питании Цены и ценообразование в общественном питании. Калькуляция. Планирование наценок		Экзамен, вопросы список 1 (1-17,), список 2 (4-7) ,задача.
ПК.14 умением применять основные принципы и стандарты финансового учета для формирования учетной политики и финансовой отчетности организации, навыков управления затратами и принятия решений на основе данных управленческого учета	з3. знать основные концепции управления затратами организации/ предприятия	Доходы предприятий питания. Валовой доход и его структура. Анализ и планирование доходов Налоги и налогообложение предприятий питания Обсуждение вопросов о составе внешней и внутренней среды предприятия, дискуссия Предприятие как основной хозяйствующий субъект общественного питания Прибыль предприятия питания. Точка безубыточности деятельности Цены и ценообразование в общественном питании. Калькуляция. Планирование наценок		Экзамен, вопросы список 1 (8-25,), список 2 (1-25)
ПК.3 владение навыками стратегического анализа, разработки и осуществления стратегии организации, направленной на обеспечение	з4. знать стратегии и методы ценообразования на товары/услуги	Капитальные вложения и воспроизводство основных фондов Оборотные средства и их классификация Прогнозирование, планирование и анализ оборотных средств Основные фонди и инвестиции в общественном питании. Прогнозирование, планирование и анализ инвестиционной деятельности Планирование показателей по труду Планирование товарных запасов Прибыль предприятия питания. Точка	РГЗ, теоретические задания 4-6	Экзамен, вопросы.. Экзамен, вопросы список 1 (14-25,), список 2 (1-20) ,задача..

конкурентоспособности		безубыточности деятельности Спрос на продукцию и услуги общественного питания Классификация спроса. Прогнозирование, планирование и анализ спроса Технология анализа и планирования хозяйственной деятельности предприятия общественного Технология анализа и планирования хозяйственной деятельности предприятия общественного питания Товарные запасы общественного питания Классификация товарных запасов. Прогнозирование, планирование и анализ товарных запасов Товарооборот предприятий общественного питания Классификация Прогнозирование, планирование и анализ товарооборота Труд в общественном питании. Прогнозирование, планирование и анализ показателей по труду и заработной плате Условно переменные и постоянные издержки. Классификация издержек. Планирование и анализ издержек Финансы предприятия общественного питания, анализ состава и структуры имущества, устойчивость и платежеспособность Цены и калькуляция в общественном питании Цены и ценообразование в общественном питании. Калькуляция. Планирование наценок		

2. Методика оценки этапов формирования компетенций в рамках дисциплины.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в 5 семестре - в форме экзамена, который направлен на оценку сформированности компетенций ОК.3, ОПК.6, ОПК.7, ПК.10, ПК.14, ПК.3.

Экзамен проводится в устной форме, по билетам. Билет формируется по следующему правилу: первый вопрос выбирается из диапазона вопросов _1__, второй вопрос из диапазона вопросов _2_ (список вопросов приведен ниже). Кроме того студент решает задачу сформированную на основе базовых вариантов (список вариантов задач по темам приведен в паспорте экзамена). В ходе экзамена преподаватель вправе задавать студенту дополнительные вопросы из перечня (п. 4).

Кроме того, сформированность компетенций проверяется при проведении мероприятий текущего контроля, указанных в таблице раздела 1.

В 5 семестре обязательным этапом текущей аттестации является расчетно-графическое задание (работа) (РГЗ(Р)). Требования к выполнению РГЗ(Р), состав и правила оценки сформулированы в паспорте РГЗ(Р).

Общие правила выставления оценки по дисциплине определяются балльно-рейтинговой системой, приведенной в рабочей программе дисциплины.

На основании приведенных далее критериев можно сделать общий вывод о сформированности компетенций ОК.3, ОПК.6, ОПК.7, ПК.10, ПК.14, ПК.3, за которые отвечает дисциплина, на разных уровнях.

Общая характеристика уровней освоения компетенций.

Ниже порогового. Уровень выполнения работ не отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, пробелы могут носить существенный характер, необходимые практические навыки работы с

освоенным материалом сформированы не достаточно, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнены или выполнены с существенными ошибками.

Пороговый. Уровень выполнения работ отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

Базовый. Уровень выполнения работ отвечает всем основным требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

Продвинутый. Уровень выполнения работ отвечает всем требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»
Кафедра технологии организации пищевых производств

Паспорт экзамена
по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания», 6 семестр

1. **Методика оценки**

Экзамен проводится в устной форме, по билетам. Билет формируется по следующему правилу: первый вопрос выбирается из диапазона вопросов _1__, второй вопрос из диапазона вопросов _2_ (список вопросов приведен ниже). Кроме того студент решает задачу сформированную на основе базовых вариантов (список вариантов задач по темам приведен ниже. В ходе экзамена преподаватель вправе задавать студенту дополнительные вопросы из общего перечня (п. 4).

Форма экзаменационного билета

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет ФБ

Билет № _____
к экзамену по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания»

---

1. Вопрос 1
2. Вопрос 2.
3. Задача.

Утверждаю: зав. кафедрой ____ _____ должность, ФИО
(подпись)

(дата)

2. **Критерии оценки**

- Ответ на экзаменационный билет считается **неудовлетворительным**, если студент при ответе на вопросы не дает определений основных понятий, не способен показать причинно-следственные связи явлений, при решении задачи допускает принципиальные ошибки,
оценка составляет __*0-49*__ *баллов.*
- Ответ на экзаменационный билет засчитывается на **пороговом** уровне, если студент при ответе на вопросы дает определение основных понятий, может показать причинно-следственные связи явлений, при решении задачи допускает непринципиальные ошибки, например, вычислительные,
оценка составляет _*50-72*_ *баллов.*
- Ответ на экзаменационный билет засчитывается на **базовом** уровне, если студент при ответе на вопросы формулирует основные понятия, законы, дает характеристику процессов, явлений, проводит анализ причин, условий, может представить качественные характеристики процессов, не допускает ошибок при решении задачи,

оценка составляет 73-89 *баллов.*

- Ответ на экзаменационный билет засчитывается на **продвинутом** уровне, если студент при ответе на вопросы проводит сравнительный анализ подходов, проводит комплексный анализ, выявляет проблемы, предлагает механизмы решения, способен представить количественные характеристики определенных процессов, приводит конкретные примеры из практики, не допускает ошибок и способен обосновать выбор метода решения задачи,
оценка составляет _90-100__ *баллов.*

3. Шкала оценки

Для аттестации обучающихся по дисциплине используется балльно-рейтинговая система (БРС), позволяющая выставлять оценки по традиционной
Связь оценки за экзамен с общей оценкой по дисциплине и кКраткая информация о БРСпо дисциплине «Экономика предприятий общественного питания»

Оцениваемые виды деятельности обучающихся	Мин. балл	Максимальный балл
Семестр: 6		
Подготовка к занятиям:	5	10
Практические занятия:	15	30
РГЗ:	10	20
Экзамен:	0	40

Оценка учебной деятельности по дисциплине«Экономика предприятий общественного питания»

1. Общее количество баллов за виды учебной деятельности студента, предусмотренные основной программой освоения дисциплины, может составлять не более 60, поскольку по дисциплине предусмотрен экзамен
2. За выполнение учебных заданий сверх предусмотренных основной программой освоения дисциплины (учебно-исследовательская работа, самостоятельное углубленное освоение отдельных тем, участие в предметных олимпиадах различного уровня (призовые места) и пр.) преподаватель может выставлять дополнительные баллы (не более 40).
3. Если с учетом работ, сверх предусмотренных основной программой освоения курса, студент набрал свыше 90 баллов, итоговая оценка по дисциплине может быть выставлена без проведения итоговой аттестации («автомат»). При этом в ведомость и зачетную книжку студента выставляется оценка «отлично», что соответствует группе уровней «А» шкалы ECTS.
4. Максимальное количество баллов, которое студент может получить на экзамене, равно 40.
5. Если по результатам работы в семестре студент не набрал минимально допустимого количества баллов, ему выставляется итоговая оценка по дисциплине «неудовлетворительно» (F) без права последующей пересдачи. В этом случае студенту предлагается изучить дисциплину повторно на платной основе.
6. В случае выставления итоговой оценки по дисциплине «неудовлетворительно» с правом последующей пересдачи (FX) в результате такой пересдачи студент имеет право получить оценку не выше E («удовлетворительно»).

7. Мониторинг качества проводится в форме выставления преподавателями оценок за «контрольные недели» (седьмая и тринадцатая недели каждого семестра), а также в форме независимого тестирования.

8.1. Оценки за «контрольные недели» выставляются студентам в период их обучения по трехбалльной системе: «не справляется» – 0 баллов, «освоено не в полном объеме» – 1 балл, «освоено в полном объеме» – 2 балла.

8.2. Независимое тестирование служит для контроля базовых знаний студентов и проводится центром тестирования НГТУ в течение года после завершения изучения соответствующих дисциплин.

Таблица соответствия баллов, традиционной оценки и буквенной оценки ECTS

Характеристика работы студента	Диапазон баллов рейтинга	Оценка ECTS	Традиционная (4-уровневая) шкала оценки
«Отлично» – работа высокого качества, уровень выполнения отвечает всем требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному	98-100	A+	отлично
	93-97	A	
	90-92	A-	
«Очень хорошо» – работа хорошая, уровень выполнения отвечает большинству требований, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному	87-89	B+	
	83-86	B	хорошо
	80-82	B-	
«Хорошо» – уровень выполнения работы отвечает всем основным требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки	77-79	C+	
	73-76	C	
	70-72	C-	удовлетворительно
«Удовлетворительно» – уровень выполнения работы отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые виды заданий выполнены с ошибками	67-69	D+	удовлетворительно
	63-66	D	
	60-62	D-	

«Посредственно» – работа слабая, уровень выполнения не отвечает большинству требований, теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному	50-59	E	
«Неудовлетворительно» (с возможностью пересдачи) – теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий	25-49	FX	неудовлетворительно
«Неудовлетворительно» (без возможности пересдачи) – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий	0-24	F	

В общей оценке по дисциплине экзаменационные баллы учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.

4. Вопросы к экзамену по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания»

1. Характеристика экономической системы в условиях рыночных отношений. Типы экономических систем.
2. Механизм регулирования рынка и функционирования рыночных отношений.
3. Предпринимательская деятельность.
4. Общие положения о предприятиях.
5. Понятие и основные элементы хозяйственного механизма, их характеристика и взаимосвязь, задачи и функции предприятия.
6. Внешняя и внутренняя среда предприятия.
7. Классификация и типизация предприятий, классификационные критерии.
8. Структура предприятия общественного питания
9. Рабочее место, виды рабочих мест
10. Юридические лица и их классификация.
11. Государственные и муниципальные унитарные предприятия общая структура, особенности, достоинства и недостатки.
12. Полное товарищество и товарищество на вере общая структура, особенности, достоинства и недостатки.
13. Общество с ограниченной ответственностью, общество с дополнительной ответственностью общая структура, особенности, достоинства и недостатки.
14. Акционерные общества открытые и закрытые общая структура, особенности, достоинства и недостатки.

15. Понятие технологии и методологии анализа и планирования экономического и социального развития предприятия.
16. Виды планирования: стратегическое и текущее планирование. Прогнозирование. Бизнес-планирование.
17. Методы планирования, применяемые в общественном питании.
18. Экономико – математические модели: основы построения, классификация.
19. Оперативное управление основным производством
20. Понятие и задачи анализа хозяйственной деятельности предприятий, требования к анализу.
21. Классификация и виды анализа. Схема аналитической работы.
22. Приемы и методы анализа в общественном питании.
23. Платежеспособный спрос и факторы, влияющие на его развитие. Особенности спроса на продукцию и услуги общественного питания.
24. Классификация спроса. Понятие микро- и макроспроса. Методы изучения и прогнозирования
25. Эластичность спроса.
26. Оптимизация меню.
27. Понятие и значение товарооборота предприятий общественного питания, структура товарооборота.
28. Производственная программа и ее содержание. Планирование выпуска продукции и товарооборота предприятия питания
29. Факторы, влияющие на товарооборот и их оценка, ритмичность и равномерность товарооборота.
30. Сравнительный и оперативный анализ производственно -торговой деятельности предприятия.
31. Точка безубыточности.
32. Понятие материально – технической базы и основных фондов общественного питания. Классификация.
33. Производственная, технологическая и возрастная структура основных фондов.
34. Виды стоимостных оценок основных фондов.
35. Понятие физического и морального износа основных средств, существующие показатели.
36. Амортизация, амортизационные отчисления.
37. Показатели оценки состояния и эффективности использования основных фондов.
38. Анализ основных фондов.
39. Воспроизводства основных фондов. Инвестиции. Капитальных вложения, их структура.
40. Эффективность капитальных вложений (общая, сравнительная). Лаг
41. Понятие оборотных средств, оборотных фондов и фондов обращения.
42. Состав, структура и классификация оборотных средств.
43. Показатели эффективности использования оборотных средств.
44. Анализ и планирование оборотных средств.
45. План снабжения предприятия питания сырьем и товарами, его содержание. Принципы определения потребности в сырье, продуктах и покупных товарах.
46. Товарные запасы их сущность, характеристика, классификация, показатели измерения
47. Анализ запасов и товарооборачиваемости.

48. Нормирование и планирование товарных запасов. Продуктовый баланс и его показатели
49. Методика расчета сырья по индивидуальным и средне групповым нормам.
50. Рынок труда, его значение. Регулирование трудовых отношений.
51. Показатели по труду и заработной плате. Производительность, определяющие факторы. Эффективность труда.
52. Влияние трудовых факторов на товарооборот.
53. Анализ и планирование производительности труда и численности работников.
54. Механизм стимулирования труда его совершенствование.
55. Формы и системы оплаты труда, условия их применения.
56. .Состав фонда заработной платы, источники его образования.
57. Анализ и планирование фонда заработной платы и оценка воздействующих факторов. Эффективность использования ФОТ.
58. Понятие издержек производства и обращения, их сущность и классификация
59. Факторы, влияющие на издержки производства и обращения
60. Классификация затрат на производство и реализацию продукции
61. Понятие условно переменных и условно постоянных издержек, валовые издержки.
62. Анализ издержек производства и обращения: анализ влияния факторов, анализ отдельных статей, сравнительный и оперативный анализ.
63. Методы планирования издержек производства и обращения.
64. Пути снижения издержек.
65. Цена, как экономическая категория, ее функции. Система цен.
66. Классификация цен.
67. Факторы, влияющие на уровень цен.
68. Ценовая политика на предприятии.
69. Методы ценообразования.
70. Особенности ценообразования в общественном питании.
71. Исчисление продажных цен на продукцию общественного питания, калькуляция.
72. Экономическая целесообразность скидок в ресторанном бизнесе
73. Сущность и значение валового дохода, источники образования.
74. Виды доходов от производственно- торговой деятельности.
75. Информационная база, задачи и подготовка к анализу валового дохода в общественном питании.
76. Цель, задачи и методика анализа валового дохода и факторов, влияющих на его величину.
77. Анализ использования валового дохода.
78. Сущность методов прогнозирования валового дохода:
    - метод прямого расчета,
    - расчетно – аналитический метод,
    - метод скользящей средней,
    - экономико – математический метод,
    - метод с учетом целевой нормы прибыли.
79. Критическая величина валового дохода, запас финансовой прочности
80. Экономическое содержание финансов, финансовых ресурсов и капитала предприятия.
81. Сущность и критерии финансового состояния предприятия
82. Цели и задачи анализа финансового состояния

83. Показатели, характеризующие финансовое состояние предприятия методика их расчета
84. Анализ состояния и структуры источников формирования имущества предприятия
85. Анализ финансовой устойчивости, оценка ликвидности и платежеспособности
86. Финансовый план, его содержание и методика составления
87. Кредитование предприятий и организаций
88. Экономическая природа прибыли и ее виды.
89. Распределение и использование прибыли.
90. Рентабельность, методика ее определения.
91. Анализ прибыли, факторный анализ рентабельности.
92. Сущность методов планирования прибыли:
    - расчетно – аналитический метод,
    - метод прямого счета
    - экономико – статистический метод,
    - метод определения прибыли на вложенный капитал,
    - метод максимизации прибыли за счет эффекта производственного рычага (СВОР).
93. Порог рентабельности, запас финансовой прочности
94. Принципы налогообложения и функции налоговой системы.
95. Виды налогов: налоги с юридических и физических лиц, федеральные и местные налоги
96. Специфика налогообложения предприятий общественного питания, существующие схемы налогообложения. Оптимизация налогооблагаемой базы.
97. Понятие, технология и методы адаптации предприятия в рыночных условиях.
98. Санация предприятия: экономический смысл, процедура проведения.
99. Реструктуризация предприятий.
100. Банкротство: понятие, причины и факторы его обуславливающие.
101. Процедура банкротства и ликвидация предприятия
102. Проблемы предотвращения неплатежеспособности и банкротства предприятий.

Вопросы и задания к экзамену

Вопрос 1

1. Предприятие общественного питания в системе рыночных отношений.
2. Современное состояние общественного питания и перспективы его развития: МТБ, товарооборот, трудовые ресурсы.
3. Хозяйственный механизм функционирования предприятий питания: понятия, состав, характеристика элементов.
4. Развитие различных форм хозяйствования в системе.
5. Технология анализа и планирования хозяйственной деятельности предприятий общественного питания.
6. Понятия технологии и методологии анализа и планирования экономического и социального развития предприятия.
7. Стратегическое и текущее планирование деятельности предприятий, их содержание.
8. Методы планирования, применяемые в предприятиях общественного питания.
9. Анализ хозяйственной деятельности: задачи, содержание, виды, методы и приемы.
10. Потребление и спрос на продукцию общественного питания.

11. Понятие потребности, потребления и платежеспособного спроса, факторы, влияющие на них.
12. Эластичность спроса и предложения. Основные направления достижения сбалансированности спроса и предложения.
13. Виды прогнозирования спроса. Понятия макроспроса и микроспроса на продукцию и услуги общественного питания.
14. Методы изучения и прогнозирования спроса.
15. Понятие, содержание и экономическая характеристика выпуска продукции и товарооборота предприятий питания.
16. Экономический анализ выпуска продукции и товарооборота в предприятиях общественного питания.
17. Планирование выпуска продукции и товарооборота в предприятиях общественного питания.
18. Материально-техническая база предприятий общественного питания: понятия, состав, структура.
19. Анализ материально-технической базы и основных производственных фондов.
20. Планирование развития сети предприятий питания и основных производственных фондов.
21. Основные фонды и инвестиционная деятельность предприятия общественного питания.
22. Основные фонды предприятия общественного питания их сущность, состав, структура, показатели оценки, их простое и расширенное воспроизводство.
23. Инвестиционная политика предприятия и методы расчета ее эффективности.
24. Сущность, состав и структура оборотных средств. Показатели эффективности использования оборотных средств.
25. Анализ оборотных средств.

Вопрос 2
1. Планирование потребности предприятия питания в оборотных средствах.
2. Планирование потребности в сырье, полуфабрикатах и продовольственных товарах в предприятиях общественного питания.
3. Товарные запасы их виды, значение, оборачиваемость, нормирование.
4. Цена, как экономическая категория, его роль, принципы ценообразования.
5. Цены в предприятиях общественного питания, их виды, особенности формирования.
6. Ценовая политика на предприятии, стратегия и методы ценообразования.
7. Рынок труда. Его значение и типы, формирование трудовых ресурсов в общественном питании, их численность и состав.
8. Показатели по труду и заработной плате, их содержание и взаимосвязь.
9. Производительность и эффективность труда, показатели и методы их измерения, определяющие факторы.
10. Организация заработной платы работников общественного питания и формы материального стимулирования.
11. Обзор методов мотивации труда работников общественного питания.
12. Анализ и планирование расходов по оплате труда.
13. Издержки производства и обращения, как показатель эффективности использования материальных и трудовых ресурсов.

14. Сущность содержание и классификация издержек общественного питания, их состав, структура и уровень.
15. Анализ и планирование издержек по общему уровню и по отдельным статьям.
16. Валовой доход предприятий общественного питания, состав, определяющие факторы, сущность и источники образования.
17. Методика анализа и планирования валового дохода в общественном питании.
18. Экономическая природа прибыли, ее сущность, функции, источники формирования.
19. Распределение и направления использования прибыли. Рентабельность, методика ее определения.
20. Экономический анализ и планирование прибыли предприятий общественного питания.
21. Характеристика системы налогов, их роль и значение, классификация, принципы налогообложения.
22. Налогообложение предприятий общественного питания и его воздействие на производственно-торговую деятельность.
23. Финансовый план, порядок составления, цели и задачи финансового состояния.
24. Анализ состава и структуры имущества. Анализ финансовой устойчивости и платежеспособности.
25. Кризисная ситуация, контроль за признаками и управление в период кризиса. Санация. Банкротство. Ликвидация. Преобразование.

Задача

Товарооборот предприятий общественного питания: экономическое содержание, современные подходы к анализу и планированию. *Практические задания*

Определить план товарооборота для предприятия питания при промышленном предприятии

Рассчитать недостающие показатели и провести анализ выполнения плана и динамики товарооборота на основании данных таблицы, перечислить использованные приемы и методы анализа

По данным таблицы определите изменение объема продаж за два периода, в том числе за счет изменения цен и наценок на сырье и товары и физического объема оборота

Планирование деятельности предприятий: задачи, организация, виды планов, плановые показатели. Экономический анализ в системе управления предприятием.

Практические задания

Исходя из перечисленных потребностей определить необходимую сумму прибыли, а также уровень рентабельности, если заданы сумма товарооборота и планируемой прибыли

Рассчитать уровень рентабельности и оценить, как изменилась сумма прибыли за исследуемый квартал за счет изменений уровня валового дохода и уровня издержек производства и обращения

Основные фонды предприятий и пути повышения эффективности их использования. Воспроизводство основных фондов. Инновационная и инвестиционная деятельность предприятий.

Практические задания

Провести анализ эффективности использования основных фондов предприятия питания на основании данных таблицы, перечислить примененные методы и приемы анализа

Управление оборотными средствами в торговых предприятиях.

Практические задания

Рассчитайте недостающие показатели таблице и определите показатели эффективности использования оборотных средств предприятия общественного питания и оцените динамику их изменения

Ресурсы рабочей силы предприятий общественного питания: состав, особенности формирования, эффективность использования. Показатели по труду: экономическое содержание, анализ и планирование

Практические задания

На основе приведенных данных определить общую производительность и производительность труда работников производства, порог рентабельности предприятия и запас финансовой прочности в процентах.

На основе приведенных данных определить общую производительность и производительность труда работников производства, годовую прибыль комплексного предприятия питания

Начислите заработную плату работникам производства столовой и рассчитайте размер месячного ФОТ с отчислениями.

Издержки обращения: экономическая сущность, классификация, факторы, влияющие на издержки обращения предприятий. Управление издержками на предприятиях общественного питания.

Практические задания

Определите издержки производства и обращения кафе в сумме и процентах к обороту на планируемый период в таблице

Рассчитать влияние состава оборота на отклонение фактического уровня издержек предприятия общественного питания от планового на основе данных

На основе данных рассчитать необходимые показатели и провести анализ выполнения плана и динамики издержек производства и обращения, перечислить примененные методы и приемы анализа

На основе исходных данных по двум предприятиям питания с одинаковым объемом товарооборота, валового дохода, издержек производства и обращения, но с различной структурой затрат, рассчитать товарооборот в точке безубыточности и запас финансовой прочности для разработанного плана по

показателю товарооборота для двух предприятий

Ценовая политика предприятий общественного питания, экономическое обоснование размеров торговых надбавок (наценок).

Практические задания

Рассчитайте план реализации продукции на месяц, предварительно определив отпускную цену

Рассчитайте калькуляционную стоимость продукции на определенную дату

По данным таблицы определите изменение объема продаж за два периода, в том числе за счет изменения цен и наценок на сырье и товары и физического объема оборота

Доходы на предприятиях общественного питания, их содержание, виды, пути увеличения Экономическая сущность, значение, виды прибыли, управление формированием прибыли на предприятиях общественного питания. Рентабельность деятельности предприятий общественного питания: сущность, показатели, значение в условиях конкуренции, пути повышения.

Практические задания

На основе приведенных данных определить уровень валового дохода, порог рентабельности предприятия и запас финансовой прочности в абсолютных и относительных величинах

На основе приведенных данных определить уровень валового дохода, точку безубыточности предприятия и запас финансовой прочности в абсолютных и относительных величинах

Разработка стратегии развития организаций: значение, задачи, этапы, целевые ориентиры и индикаторы. Эффективность и конкурентоспособность предприятий общественного питания, оценка, пути повышения.

Практические задания

На основе приведенных данных определить фондоемкость, фондоотдачу и срок окупаемости объекта

На основе приведенных данных определить срок окупаемости объекта и коэффициент эффективности капитальных вложений

На основе приведенных данных определить коэффициент сравнительной эффективности капитальных вложений и срок окупаемости реконструкции

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»
Кафедра технологии организации пищевых производств

Паспорт
расчетно-графического задания (работы)
по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания», 5 семестр

1. **Методика оценки**

Рекомендации к выполнению расчетно-графической работы
по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания», 6 семестр

1. Работа оформляется на листах формата А4, общий объем работы не должен превышать 10 страниц.
2. Вариант контрольной работы определяется по последним двум цифрам зачетной книжки. А- предпоследняя цифра, Б- последняя цифра. Например: две последние цифры Вашего шифра –21, следовательно, вариант расчетно-графической работы – 21, т.е. задания 3,17,25,36,47,51.
3. Задание первое и второе и третье являются расчетными, необходимо произвести необходимые вычисления и дать письменное разъяснение по результатам, если требуется, построить графические зависимости.
4. Задания четвертое, пятое, шестое - теоретические. Необходимо указать правильный вариант ответа с обоснованием выбора.
5. Материал следует излагать в логической последовательности, используя специальные термины и определения. При цитировании авторов учебной литературы, делать ссылки на нее по принятом в оформлении ГОСТу. Работа должна быть оформлена в соответствии с требованиями ГОСТ
6. Срок сдачи работ до 14 недели обучения

При оценке учитывается соответствие выполнения РГР приведенным выше рекомендациям, количество правильно выполненных расчетных заданий, качество аргументации при выборе варианта ответа в теоретическом задании, соблюдение сроков сдачи.

2. **Критерии оценки**
   - Работа считается **не выполненной,** если выполнены не все части РГЗ(Р), – работа слабая, уровень выполнения не отвечает большинству требований, теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному оценка составляет _0-9____ баллов.
   - Работа считается выполненной **на пороговом** уровне, если части РГЗ(Р) выполнены формально, работа слабая, уровень выполнения не отвечает большинству требований, теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к

минимальному, оценка составляет __10-13___ баллов.

- Работа считается выполненной **на базовом** уровне, если уровень выполнения работы отвечает всем основным требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки, оценка составляет _14-17____ баллов.
- Работа считается выполненной **на продвинутом** уровне, если – работа высокого качества, уровень выполнения отвечает всем требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному, оценка составляет __18-20___ баллов.

3. **Шкала оценки**

В общей оценке по дисциплине баллы за РГР учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.

Оцениваемые виды деятельности обучающихся	**Мин. балл**	**Максимальный балл**
Семестр: 6		
Подготовка к занятиям:	5	10
Практические занятия:	15	30
РГЗ:	10	20
Экзамен:	0	40

4. **Примерный перечень тем РГЗ(Р)**

Ниже приведен примерный перечень типовых заданий (варианты заданий) и т.п.

ЗАДАЧА 1

Показатель	Условные обозначения	Базисный год, тыс. руб.	Отчетный год, тыс. руб.
Среднедушевой размер денежных доходов	X	25	
Прирост среднедушевого размера денежных доходов	Δ X		3
Среднедушевой размер расходов на продукцию общественного питания	Y	0,7	1,2
Прирост среднедушевого размера расходов на продукцию общественного питания	Δ Y		

Известно, что среднедушевые доходы населения региона увеличатся на 12%, а

численность населения составит 1,2 млн. чел.
Рассчитать прогноз общего объема спроса на продукцию общественного питания по региону

ЗАДАЧА 2

На основании приведенных данных выбрать трендовую модель прогнозирования спроса и рассчитать общий объем спроса на планируемый 7-ый год.
В первом году объем спроса на продукцию общественного питания составил - 3,53 млн.руб., во 2- ом - 3,64 млн.руб., в 3- ем - 3,76 млн.руб., в 4-ом - 3,91 млн.руб., в 5-ом - 3,99 млн.руб, в 6-ом – 4,12 млн.руб

ЗАДАЧА 3

Провести анализ состава товарооборота предприятия общественного питания за отчетный год, используя данные таблицы. В процессе анализа рассчитать недостающие показатели и написать краткие выводы

Состав товарооборота предприятия за отчетный год

(тыс. руб)

Показатели	Предшествующий год	Отчетный год			Отчетный год в % к предшествующему
		По плану	Фактически	% выполнения	
Оборот по продукции собственного производства, всего	1100	1200			
В том числе:					
Продано в данном предприятии и его филиалах	1050	1100			
Отпущено в розничную торговую сеть и др. предприятиям	200	250	230		
Оборот по покупным товарам			320		
Весь оборот	1600	1650	1300		
Удельный вес продукции собственного производства ,%					
Розничный товарооборот					
Удельный вес розничного оборота во всем обороте, %					

ЗАДАЧА 4

Произвести анализ динамики розничного товарооборота предприятия

общественного питания по годам и нарастающим итогом за пятилетие. В процессе анализа рассчитать показатели динамики в ценах соответствующих лет и в сопоставимых ценах, среднегодовые темпы роста товарооборота, рассчитать коэффициент ритмичности и коэффициент равномерности изменений товарооборота, определить абсолютное значение и значение 1% годового прироста товарооборота. Планируемым значением среднегодового темпа роста принять 101,5%. По результатам анализа сделать выводы.

Динамика розничного товарооборота за пятилетие

(тыс. руб.)

Год	Розничный товарооборот	Индекс цен	Товарооборот в сопоставимых ценах*	Темп роста розничного оборота**		Абсолютное значение прироста т/о	1% прироста т\о
				В действующих ценах	В сопоставимых ценах		
Последний год предшествующего пятилетия	1980	1,0					
1-ый год	2010	1,008					
2-ой год	2152	1,010					
3-ий год	2227	1,015					
4-ый год	2316	1,020					
5-ый год	2398	1,027					
Итого за пятилетие							

- *При расчете товарооборота в сопоставимых ценах за базисный принять последний год предшествующего пятилетия.
- ** Темп роста товарооборота исчислить базисным методом.

ЗАДАЧА 5

Произвести анализ товарооборота и выпуска продукции общественного питания по предприятию за отчетный год, используя данные табл.1,2. В процессе анализа рассчитать: товарооборот по прочей обеденной продукции – всего и на душу населения, состав товарооборота и оборота по продукции собственного производства, среднюю цену блюда , влияние средней цены и количества блюд на товарооборот по обеденной продукции, степень выполнения плана и динамику показателей. По результатам анализа сделать выводы. Недостающие показатели рассчитать самостоятельно.

Таблица 1

Анализ товарооборота и выпуска продукции общественного питания за отчетный год

Показатели	Ед. изм	Предшествующий год	Отчетный год			Динамика, % или (+,-)
			план	факт	% выполнения плана	
Численность обслуживаемого населения	тыс чел	28,5	*	28,8		
Весь товарооборот	тыс руб	18825	1920	19425		
Оборот по продукции собственного производства	-//-	15480	16490	16620		
Уд.вес продукции соб.пр-ва во всем товарообороте	%					
Оборот по покупным товарам	тыс руб					
Выпуск блюд	тыс	2860	3000	2972		
Выработано и продано:						
Полуфабрикатов	тыс руб	1300	1360	1200		
Кулинарных изделий	-//-	2700	2900	2783		
Кондитерских изделий	ц	695	765	773		
Сдобно-булочных изделий	ц	833	908	910		
Оборт по прочей продукции	тыс руб					
Удельный вес прочей продукции в обороте по ПСП	%					
Оборот по обеденной продукции	тыс руб					
Средняя цена блюда	руб					
Товарооборот на душу населения:						
По прочей продукции						
По обеденной продукции						

Таблица 2

Расчет товарооборота по кондитерским и сдобно-булочным изделиям

Показатели	Ед. изм	Кондитерские изд.			Сдобно-булочные изделия		
		Предш. год	Отчетный год		Пред ш. год	Отчетный год	
			план	Факт		план	Факт
Выработано и продано	ц	695	765		833	908	
Средняя цена за центнер	руб	1900	1956	1850	680	692	700
Товарооборот	тыс .руб						

ЗАДАЧА 6

Определить план товарооборота по продукции собственного производства закусочной общедоступного типа на квартал. Выпуск первых блюд составил – 16500 единиц. План реализации остальных видов блюд рассчитать используя коэффициенты потребления(приложение 1). Средние цены на блюда(в руб): первые- 5,5, вторые 12,0, холодные закуски – 4,0, сладкие блюда – 5,0. Доля обеденной продукции в товарообороте по продукции собственного производства – 80%.

ЗАДАЧА 7

Составить производственную программу и план товарооборота на год по столовой завода.

В отчетном году услугами столовой пользовались 400 человек. В планируемом году число потребителей возрастет на 12,5%. Среднее количество блюд на одного питающегося – 2,5, средняя цена одного блюда – 28 рублей. Оборот по прочей продукции – 1280 тыс. рублей. Удельный вес продукции собственного производства в розничном товарообороте – 84,2%. Столовая работает 240 дней.

Таблица 6

Производственная программа и план товарооборота по столовой на год

(тыс.руб.)

Показатели	Отчетный год	Планируемый год	Темп роста.%
Розничный товарооборот, всего			
В том числе:			
По продукции собственного производства	6571		
По покупным товарам			
Удельный вес продукции собственного производства,%	82		
Выпуск блюд, тыс	211,2		
Средняя цена блюда,руб	26		

Обеденная продукция			
Прочая продукция	1080		

ЗАДАЧА 8

На основании приведенных данных определить: стоимость основных фондов на конец года, коэффициенты выбытия и обновления основных фондов, фондоотдачу и фондовооруженность труда на предприятии питания

Показатели	Ед. изм.	Сумма
Стоимость основных фондов на начало года	тыс. руб.	750
Стоимость основных фондов вводимых в действие в течение года	тыс. руб.	150
Стоимость основных фондов, ликвидируемых в течение года	тыс. руб.	100
Товарооборот предприятия питания за год	тыс. руб.	250
Производительность работников предприятия в год	тыс. руб.	25

ЗАДАЧА 9

При открытии на баланс предприятия питания было поставлено следующее оборудование:

Наименование оборудования	Количество	Стоимость, тыс. руб.
Шкаф холодильный	3	20
Холодильник бытовой	2	8
Плита электрическая с жарочным шкафом	1	15
СВЧ - печь	1	10
Хлеборезка	1	6
Картофелечистка	1	10
Кипятильник непрерывного действия	1	8
Мясорубка	1	12
Стол производственный	8	1,5
Ванна производственная	6	0,8
Стол обеденный	8	3
Стул мягкий	35	0,6
Барная стойка	1	25

Через год работы предприятия были начислены амортизационные отчисления в сумме Х тыс. руб.. Инфляция за год составила 15%. Рассчитать первоначальную, восстановительную и остаточную стоимость основных средств предприятия.

ЗАДАЧА 10

При открытии на баланс предприятия питания было поставлено следующее оборудование:

Наименование оборудования	Количество	Стоимость, тыс. руб.
Шкаф холодильный	4	20
Холодильник бытовой	3	8
Плита электрическая с жарочным шкафом	2	15
СВЧ - печь	2	10
Хлеборезка	1	6
Картофелечистка	1	10
Кипятильник непрерывного действия	2	8
Мясорубка	1	12
Стол производственный	12	1,5
Ванна производственная	8	0,8
Стол обеденный	12	3
Стул мягкий	60	0,6
Барная стойка	2	25

Через год работы предприятия были начислены амортизационные отчисления в сумме Хтыс. руб.. Инфляция за год составила 15%. Рассчитать первоначальную, восстановительную и остаточную стоимость основных средств предприятия.

ЗАДАЧА 11

По данным таблицы произвести анализ основных фондов. Предложить пути повышения эффективности их использования.

Таблица

Состояние основных производственных фондов объединения общественного питания.

(тыс.руб)

Вид основных фондов	На начало года	На конец года	Средне годовая стоимо сть основн ых фондов	Структ ура основн ых фондов, %	Динами ка основн ых фондов, %
Здания	595,0	680,0			
Сооружения	10,1	11,5			
Машины и оборудование	80,6	120,8			
Транспортные средства	12,5	12,5			
Инструмент, производственный инвентарь и прочие	19,8	29,6			

основные фонды					
ИТОГО					
Износ основных фондов	482,1	471,0			
Остаточная стоимость основных фондов					

Товарооборот в отчетном году составил 3500 тыс.руб., выпуск продукции собственного производства - 2400, прибыль 210 тыс.руб.

ЗАДАЧА 12

Укажите правильный вариант ответа и дайте ему обоснование.

В состав оцениваемого имущества при акционировании предприятия входят

1. основные фонды,
2. незавершенное строительство,
3. оборотные средства,
4. финансовые активы.

ЗАДАЧА 13

Укажите правильный вариант ответа и дайте ему обоснование.

Управление акционерным обществом осуществляет:

1. наблюдательный совет,
2. общее собрание акционеров,
3. аудиторы.

ЗАДАЧА 14

Укажите правильный вариант ответа и дайте ему обоснование.

Акционерное общество образовано тремя учредителями, один из которых внес вклад в уставной капитал в долларах США. При этом он потребовал, чтобы учредительные документы содержали запись о том, что рос курса доллара по отношению к курсу рубля должен служить основанием для пересмотра долей учредителей в уставном капитале. Оцените законность его требований:

1. законны,
2. незаконны,
3. законны, если с этим согласны все другие учредители.

ЗАДАЧА 15

Укажите правильный вариант ответа и дайте ему обоснование.

Выделите внешние признаки несостоятельности (банкротства):

1. убытки,
2. превышение размеров заемного капитала над размерами собственного капитала,
3. неспособность обеспечить выполнение требований кредиторов в течение трех месяцев с момента наступления сроков их исполнения.

ЗАДАЧА 16
Укажите правильный вариант ответа и дайте ему обоснование.
В данный момент обыкновенная акция акционерного общества имеет курсовую стоимость 20 000 руб., ожидаемый дивиденд - 10 00 руб. Ставка банковского процента - 50% годовых.
Какой из объектов вложения должен порекомендовать консультант инвестору, ориентирующемуся на безопасное вложение средств:
1. покупка акций,
2. хранение денег в банке.

ЗАДАЧА 17
Укажите правильный вариант ответа и дайте ему обоснование.
Основные фонды при зачислении их на баланс предприятия в результате приобретения, строительства оцениваются:
1. по восстановительной стоимости,
2. по полной первоначальной стоимости,
3. по остаточной стоимости,
4. по смешанной стоимости.

ЗАДАЧА 18
Укажите правильный вариант ответа и дайте ему обоснование.
Уровень использования основных производственных фондов характеризуют:
1. рентабельность, прибыль,
2. фондоотдача, фондоемкость,
3. фондовооруженность труда,
4. коэффициент сменности, производительность труда.

ЗАДАЧА 19
Укажите правильный вариант ответа и дайте ему обоснование.
Экстенсивное использование основных производственных фондов характеризуют:
1. фондоемкость, фондоотдача,
2. коэффициент сменности, коэффициент экстенсивного использования оборудования,
3. фондовооруженность труда,
4. рентабельность производства,
5. прибыль предприятия.

ЗАДАЧА 20
Укажите правильный вариант ответа и дайте ему обоснование.
Интенсивное использование оборудования характеризуют:
1. коэффициент сменности,
2. фондоотдача,
3. фондовооруженность труда рабочего,
4. производительность данного вида оборудования,
5. коэффициент интенсивного использования оборудования.

ЗАДАЧА 21
Укажите правильный вариант ответа и дайте ему обоснование.

Показатель фондоотдачи характеризует:

1. размер товарооборота, приходящийся на 1 руб. основных производственных фондов,
2. уровень технической оснащенности труда,
3. удельные затраты основных фондов на 1 руб. товарооборота,
4. количество оборотов оборотных средств.

ЗАДАЧА 22

Укажите правильный вариант ответа и дайте ему обоснование.

Амортизация основных фондов - это

1. износ основных фондов,
2. процесс перенесения стоимости основных фондов на себестоимость изготовляемой продукции,
3. восстановление основных фондов,
4. расходы по содержанию основных фондов.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»
Кафедра технологии организации пищевых производств

Паспорт экзамена
по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания», 5 семестр

1. **Методика оценки**

Экзамен проводится в устной форме, по билетам. Билет формируется по следующему правилу: первый вопрос выбирается из диапазона вопросов _1__, второй вопрос из диапазона вопросов _2_ (список вопросов приведен ниже). Кроме того студент решает задачу сформированную на основе базовых вариантов (список вариантов задач по темам приведен ниже. В ходе экзамена преподаватель вправе задавать студенту дополнительные вопросы из общего перечня (п. 4).

Форма экзаменационного билета

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет ФБ

Билет № _____
к экзамену по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания»

1. Вопрос 1
2. Вопрос 2.
3. Задача.

Утверждаю: зав. кафедрой ____ _____ должность, ФИО
(подпись)

(дата)

2. **Критерии оценки**

- Ответ на экзаменационный билет считается **неудовлетворительным**, если студент при ответе на вопросы не дает определений основных понятий, не способен показать причинно-следственные связи явлений, при решении задачи допускает принципиальные ошибки, оценка составляет __*0-49*__ *баллов.*
- Ответ на экзаменационный билет засчитывается на **пороговом** уровне, если студент при ответе на вопросы дает определение основных понятий, может показать причинно-следственные связи явлений, при решении задачи допускает непринципиальные ошибки, например, вычислительные,

оценка составляет _*50-72*_ *баллов.*

- Ответ на экзаменационный билет засчитывается на **базовом** уровне, если студент при ответе на вопросы формулирует основные понятия, законы, дает характеристику процессов, явлений, проводит анализ причин, условий, может представить качественные характеристики процессов, не допускает ошибок при решении задачи, оценка составляет 73-89 *баллов.*
- Ответ на экзаменационный билет засчитывается на **продвинутом** уровне, если студент при ответе на вопросы проводит сравнительный анализ подходов, проводит комплексный анализ, выявляет проблемы, предлагает механизмы решения, способен представить количественные характеристики определенных процессов, приводит конкретные примеры из практики, не допускает ошибок и способен обосновать выбор метода решения задачи, оценка составляет _90-100__ *баллов.*

3. Шкала оценки

Для аттестации обучающихся по дисциплине используется балльно-рейтинговая система (БРС), позволяющая выставлять оценки по традиционной
Связь оценки за экзамен с общей оценкой по дисциплине и кКраткая информация о БРСпо дисциплине «Экономика предприятий общественного питания»

Оцениваемые виды деятельности обучающихся	Мин. балл	Максимальный балл
Семестр: 6		
Подготовка к занятиям:	5	10
Практические занятия:	15	30
РГЗ:	10	20
Экзамен:	0	40

Оценка учебной деятельности по дисциплине«Экономика предприятий общественного питания»

1. Общее количество баллов за виды учебной деятельности студента, предусмотренные основной программой освоения дисциплины, может составлять не более 60, поскольку по дисциплине предусмотрен экзамен
2. За выполнение учебных заданий сверх предусмотренных основной программой освоения дисциплины (учебно-исследовательская работа, самостоятельное углубленное освоение отдельных тем, участие в предметных олимпиадах различного уровня (призовые места) и пр.) преподаватель может выставлять дополнительные баллы (не более 40).
3. Если с учетом работ, сверх предусмотренных основной программой освоения курса, студент набрал свыше 90 баллов, итоговая оценка по дисциплине может быть выставлена без проведения итоговой аттестации («автомат»). При этом в ведомость и зачетную книжку студента выставляется оценка «отлично», что соответствует группе уровней «А» шкалы ECTS.

4. Максимальное количество баллов, которое студент может получить на экзамене, равно 40.
5. Если по результатам работы в семестре студент не набрал минимально допустимого количества баллов, ему выставляется итоговая оценка по дисциплине «неудовлетворительно» (F) без права последующей пересдачи. В этом случае студенту предлагается изучить дисциплину повторно на платной основе.
6. В случае выставления итоговой оценки по дисциплине «неудовлетворительно» с правом последующей пересдачи (FX) в результате такой пересдачи студент имеет право получить оценку не выше E («удовлетворительно»).
7. Мониторинг качества проводится в форме выставления преподавателями оценок за «контрольные недели» (седьмая и тринадцатая недели каждого семестра), а также в форме независимого тестирования.

8.1. Оценки за «контрольные недели» выставляются студентам в период их обучения по трехбалльной системе: «не справляется» – 0 баллов, «освоено не в полном объеме» – 1 балл, «освоено в полном объеме» – 2 балла.
8.2. Независимое тестирование служит для контроля базовых знаний студентов и проводится центром тестирования НГТУ в течение года после завершения изучения соответствующих дисциплин.

Таблица соответствия баллов, традиционной оценки и буквенной оценки ECTS

Характеристика работы студента	Диапазон баллов рейтинга	Оценка ECTS	Традиционная (4-уровневая) шкала оценки
«Отлично» – работа высокого качества, уровень выполнения отвечает всем требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному	98-100	A+	отлично
	93-97	A	
	90-92	A-	
«Очень хорошо» – работа хорошая, уровень выполнения отвечает большинству требований, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному	87-89	B+	
	83-86	B	хорошо
	80-82	B-	
«Хорошо» – уровень выполнения работы отвечает всем основным требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые	77-79	C+	

практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки	73-76	C	
	70-72	C-	удовлетворительно
«Удовлетворительно» – уровень выполнения работы отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые виды заданий выполнены с ошибками	67-69	D+	удовлетворительно
	63-66	D	
	60-62	D-	
«Посредственно» – работа слабая, уровень выполнения не отвечает большинству требований, теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному	50-59	E	
«Неудовлетворительно» (с возможностью пересдачи) – теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий	25-49	FX	неудовлетворительно
«Неудовлетворительно» (без возможности пересдачи) – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий	0-24	F	

В общей оценке по дисциплине экзаменационные баллы учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.

4. Вопросы к экзамену по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания»

1. Характеристика экономической системы в условиях рыночных отношений. Типы экономических систем.
2. Механизм регулирования рынка и функционирования рыночных отношений.
3. Предпринимательская деятельность.

4. Общие положения о предприятиях.
5. Понятие и основные элементы хозяйственного механизма, их характеристика и взаимосвязь, задачи и функции предприятия.
6. Внешняя и внутренняя среда предприятия.
7. Классификация и типизация предприятий, классификационные критерии.
8. Структура предприятия общественного питания
9. Рабочее место, виды рабочих мест
10. Юридические лица и их классификация.
11. Государственные и муниципальные унитарные предприятия общая структура, особенности, достоинства и недостатки.
12. Полное товарищество и товарищество на вере общая структура, особенности, достоинства и недостатки.
13. Общество с ограниченной ответственностью, общество с дополнительной ответственностью общая структура, особенности, достоинства и недостатки.
14. Акционерные общества открытые и закрытые общая структура, особенности, достоинства и недостатки.
15. Понятие технологии и методологии анализа и планирования экономического и социального развития предприятия.
16. Виды планирования: стратегическое и текущее планирование. Прогнозирование. Бизнес-планирование.
17. Методы планирования, применяемые в общественном питании.
18. Экономико – математические модели: основы построения, классификация.
19. Оперативное управление основным производством
20. Понятие и задачи анализа хозяйственной деятельности предприятий, требования к анализу.
21. Классификация и виды анализа. Схема аналитической работы.
22. Приемы и методы анализа в общественном питании.
23. Платежеспособный спрос и факторы, влияющие на его развитие. Особенности спроса на продукцию и услуги общественного питания.
24. Классификация спроса. Понятие микро- и макроспроса. Методы изучения и прогнозирования
25. Эластичность спроса.
26. Оптимизация меню.
27. Понятие и значение товарооборота предприятий общественного питания, структура товарооборота.
28. Производственная программа и ее содержание. Планирование выпуска продукции и товарооборота предприятия питания
29. Факторы, влияющие на товарооборот и их оценка, ритмичность и равномерность товарооборота.
30. Сравнительный и оперативный анализ производственно -торговой деятельности предприятия.
31. Точка безубыточности.
32. Понятие материально – технической базы и основных фондов общественного питания. Классификация.
33. Производственная, технологическая и возрастная структура основных фондов.

34. Виды стоимостных оценок основных фондов.
35. Понятие физического и морального износа основных средств, существующие показатели.
36. Амортизация, амортизационные отчисления.
37. Показатели оценки состояния и эффективности использования основных фондов.
38. Анализ основных фондов.
39. Воспроизводства основных фондов. Инвестиции. Капитальных вложения, их структура.
40. Эффективность капитальных вложений (общая, сравнительная). Лаг
41. Понятие оборотных средств, оборотных фондов и фондов обращения.
42. Состав, структура и классификация оборотных средств.
43. Показатели эффективности использования оборотных средств.
44. Анализ и планирование оборотных средств.
45. План снабжения предприятия питания сырьем и товарами, его содержание. Принципы определения потребности в сырье, продуктах и покупных товарах.
46. Товарные запасы их сущность, характеристика, классификация, показатели измерения
47. Анализ запасов и товарооборачиваемости.
48. Нормирование и планирование товарных запасов. Продуктовый баланс и его показатели
49. Методика расчета сырья по индивидуальным и средне групповым нормам.
50. Рынок труда, его значение. Регулирование трудовых отношений.
51. Показатели по труду и заработной плате. Производительность, определяющие факторы. Эффективность труда.
52. Влияние трудовых факторов на товарооборот.
53. Анализ и планирование производительности труда и численности работников.
54. Механизм стимулирования труда его совершенствование.
55. Формы и системы оплаты труда, условия их применения.
56. .Состав фонда заработной платы, источники его образования.
57. Анализ и планирование фонда заработной платы и оценка воздействующих факторов. Эффективность использования ФОТ.
58. Понятие издержек производства и обращения, их сущность и классификация
59. Факторы, влияющие на издержки производства и обращения
60. Классификация затрат на производство и реализацию продукции
61. Понятие условно переменных и условно постоянных издержек, валовые издержки.
62. Анализ издержек производства и обращения: анализ влияния факторов, анализ отдельных статей, сравнительный и оперативный анализ.
63. Методы планирования издержек производства и обращения.
64. Пути снижения издержек.
65. Цена, как экономическая категория, ее функции. Система цен.
66. Классификация цен.
67. Факторы, влияющие на уровень цен.
68. Ценовая политика на предприятии.

69. Методы ценообразования.
70. Особенности ценообразования в общественном питании.
71. Исчисление продажных цен на продукцию общественного питания, калькуляция.
72. Экономическая целесообразность скидок в ресторанном бизнесе
73. Сущность и значение валового дохода, источники образования.
74. Виды доходов от производственно- торговой деятельности.
75. Информационная база, задачи и подготовка к анализу валового дохода в общественном питании.
76. Цель, задачи и методика анализа валового дохода и факторов, влияющих на его величину.
77. Анализ использования валового дохода.
78. Сущность методов прогнозирования валового дохода:
    - метод прямого расчета,
    - расчетно – аналитический метод,
    - метод скользящей средней,
    - экономико – математический метод,
    - метод с учетом целевой нормы прибыли.
79. Критическая величина валового дохода, запас финансовой прочности
80. Экономическое содержание финансов, финансовых ресурсов и капитала предприятия.
81. Сущность и критерии финансового состояния предприятия
82. Цели и задачи анализа финансового состояния
83. Показатели, характеризующие финансовое состояние предприятия методика их расчета
84. Анализ состояния и структуры источников формирования имущества предприятия
85. Анализ финансовой устойчивости, оценка ликвидности и платежеспособности
86. Финансовый план, его содержание и методика составления
87. Кредитование предприятий и организаций
88. Экономическая природа прибыли и ее виды.
89. Распределение и использование прибыли.
90. Рентабельность, методика ее определения.
91. Анализ прибыли, факторный анализ рентабельности.
92. Сущность методов планирования прибыли:
    - расчетно – аналитический метод,
    - метод прямого счета
    - экономико – статистический метод,
    - метод определения прибыли на вложенный капитал,
    - метод максимизации прибыли за счет эффекта производственного рычага (СВОР).
93. Порог рентабельности, запас финансовой прочности
94. Принципы налогообложения и функции налоговой системы.

95. Виды налогов: налоги с юридических и физических лиц, федеральные и местные налоги
96. Специфика налогообложения предприятий общественного питания, существующие схемы налогообложения. Оптимизация налогооблагаемой базы.
97. Понятие, технология и методы адаптации предприятия в рыночных условиях.
98. Санация предприятия: экономический смысл, процедура проведения.
99. Реструктуризация предприятий.
100. Банкротство: понятие, причины и факторы его обуславливающие.
101. Процедура банкротства и ликвидация предприятия
102. Проблемы предотвращения неплатежеспособности и банкротства предприятий.

Вопросы и задания к экзамену

Вопрос 1

1. Предприятие общественного питания в системе рыночных отношений.
2. Современное состояние общественного питания и перспективы его развития: МТБ, товарооборот, трудовые ресурсы.
3. Хозяйственный механизм функционирования предприятий питания: понятия, состав, характеристика элементов.
4. Развитие различных форм хозяйствования в системе.
5. Технология анализа и планирования хозяйственной деятельности предприятий общественного питания.
6. Понятия технологии и методологии анализа и планирования экономического и социального развития предприятия.
7. Стратегическое и текущее планирование деятельности предприятий, их содержание.
8. Методы планирования, применяемые в предприятиях общественного питания.
9. Анализ хозяйственной деятельности: задачи, содержание, виды, методы и приемы.
10. Потребление и спрос на продукцию общественного питания.
11. Понятие потребности, потребления и платежеспособного спроса, факторы, влияющие на них.
12. Эластичность спроса и предложения. Основные направления достижения сбалансированности спроса и предложения.
13. Виды прогнозирования спроса. Понятия макроспроса и микроспроса на продукцию и услуги общественного питания.
14. Методы изучения и прогнозирования спроса.
15. Понятие, содержание и экономическая характеристика выпуска продукции и товарооборота предприятий питания.
16. Экономический анализ выпуска продукции и товарооборота в предприятиях общественного питания.
17. Планирование выпуска продукции и товарооборота в предприятиях общественного питания.

18. Материально-техническая база предприятий общественного питания: понятия, состав, структура.
19. Анализ материально-технической базы и основных производственных фондов.
20. Планирование развития сети предприятий питания и основных производственных фондов.
21. Основные фонды и инвестиционная деятельность предприятия общественного питания.
22. Основные фонды предприятия общественного питания их сущность, состав, структура, показатели оценки, их простое и расширенное воспроизводство.
23. Инвестиционная политика предприятия и методы расчета ее эффективности.
24. Сущность, состав и структура оборотных средств. Показатели эффективности использования оборотных средств.
25. Анализ оборотных средств.

Вопрос 2
1. Планирование потребности предприятия питания в оборотных средствах.
2. Планирование потребности в сырье, полуфабрикатах и продовольственных товарах в предприятиях общественного питания.
3. Товарные запасы их виды, значение, оборачиваемость, нормирование.
4. Цена, как экономическая категория, его роль, принципы ценообразования.
5. Цены в предприятиях общественного питания, их виды, особенности формирования.
6. Ценовая политика на предприятии, стратегия и методы ценообразования.
7. Рынок труда. Его значение и типы, формирование трудовых ресурсов в общественном питании, их численность и состав.
8. Показатели по труду и заработной плате, их содержание и взаимосвязь.
9. Производительность и эффективность труда, показатели и методы их измерения, определяющие факторы.
10. Организация заработной платы работников общественного питания и формы материального стимулирования.
11. Обзор методов мотивации труда работников общественного питания.
12. Анализ и планирование расходов по оплате труда.
13. Издержки производства и обращения, как показатель эффективности использования материальных и трудовых ресурсов.
14. Сущность содержание и классификация издержек общественного питания, их состав, структура и уровень.
15. Анализ и планирование издержек по общему уровню и по отдельным статьям.
16. Валовой доход предприятий общественного питания, состав, определяющие факторы, сущность и источники образования.
17. Методика анализа и планирования валового дохода в общественном питании.

18. Экономическая природа прибыли, ее сущность, функции, источники формирования.
19. Распределение и направления использования прибыли. Рентабельность, методика ее определения.
20. Экономический анализ и планирование прибыли предприятий общественного питания.
21. Характеристика системы налогов, их роль и значение, классификация, принципы налогообложения.
22. Налогообложение предприятий общественного питания и его воздействие на производственно-торговую деятельность.
23. Финансовый план, порядок составления, цели и задачи финансового состояния.
24. Анализ состава и структуры имущества. Анализ финансовой устойчивости и платежеспособности.
25. Кризисная ситуация, контроль за признаками и управление в период кризиса. Санация. Банкротство. Ликвидация. Преобразование.

Задача

Товарооборот предприятий общественного питания: экономическое содержание, современные подходы к анализу и планированию. *Практические задания*

Определить план товарооборота для предприятия питания при промышленном предприятии

Рассчитать недостающие показатели и провести анализ выполнения плана и динамики товарооборота на основании данных таблицы, перечислить использованные приемы и методы анализа

По данным таблицы определите изменение объема продаж за два периода, в том числе за счет изменения цен и наценок на сырье и товары и физического объема оборота

Планирование деятельности предприятий: задачи, организация, виды планов, плановые показатели. Экономический анализ в системе управления предприятием.

Практические задания

Исходя из перечисленных потребностей определить необходимую сумму прибыли, а также уровень рентабельности, если заданы сумма товарооборота и планируемой прибыли

Рассчитать уровень рентабельности и оценить, как изменилась сумма прибыли за исследуемый квартал за счет изменений уровня валового дохода и уровня издержек производства и обращения

Основные фонды предприятий и пути повышения эффективности их

использования. Воспроизводство основных фондов. Инновационная и инвестиционная деятельность предприятий.

Практические задания

Провести анализ эффективности использования основных фондов предприятия питания на основании данных таблицы, перечислить примененные методы и приемы анализа

Управление оборотными средствами в торговых предприятиях.

Практические задания

Рассчитайте недостающие показатели таблице и определите показатели эффективности использования оборотных средств предприятия общественного питания и оцените динамику их изменения

Ресурсы рабочей силы предприятий общественного питания: состав, особенности формирования, эффективность использования. Показатели по труду: экономическое содержание, анализ и планирование

Практические задания

На основе приведенных данных определить общую производительность и производительность труда работников производства, порог рентабельности предприятия и запас финансовой прочности в процентах.

На основе приведенных данных определить общую производительность и производительность труда работников производства, годовую прибыль комплексного предприятия питания

Начислите заработную плату работникам производства столовой и рассчитайте размер месячного ФОТ с отчислениями.

Издержки обращения: экономическая сущность, классификация, факторы, влияющие на издержки обращения предприятий. Управление издержками на предприятиях общественного питания.

Практические задания

Определите издержки производства и обращения кафе в сумме и процентах к обороту на планируемый период в таблице

Рассчитать влияние состава оборота на отклонение фактического уровня издержек предприятия общественного питания от планового на основе данных

На основе данных рассчитать необходимые показатели и провести анализ выполнения плана и динамики издержек производства и обращения, перечислить примененные методы и приемы анализа

На основе исходных данных по двум предприятиям питания с одинаковым

объемом товарооборота, валового дохода, издержек производства и обращения, но с различной структурой затрат, рассчитать товарооборот в точке безубыточности и запас финансовой прочности для разработанного плана по показателю товарооборота для двух предприятий

Ценовая политика предприятий общественного питания, экономическое обоснование размеров торговых надбавок (наценок).

Практические задания

Рассчитайте план реализации продукции на месяц, предварительно определив отпускную цену

Рассчитайте калькуляционную стоимость продукции на определенную дату

По данным таблицы определите изменение объема продаж за два периода, в том числе за счет изменения цен и наценок на сырье и товары и физического объема оборота

Доходы на предприятиях общественного питания, их содержание, виды, пути увеличения Экономическая сущность, значение, виды прибыли, управление формированием прибыли на предприятиях общественного питания. Рентабельность деятельности предприятий общественного питания: сущность, показатели, значение в условиях конкуренции, пути повышения.

Практические задания

На основе приведенных данных определить уровень валового дохода, порог рентабельности предприятия и запас финансовой прочности в абсолютных и относительных величинах

На основе приведенных данных определить уровень валового дохода, точку безубыточности предприятия и запас финансовой прочности в абсолютных и относительных величинах

Разработка стратегии развития организаций: значение, задачи, этапы, целевые ориентиры и индикаторы. Эффективность и конкурентоспособность предприятий общественного питания, оценка, пути повышения.

Практические задания

На основе приведенных данных определить фондоемкость, фондоотдачу и срок окупаемости объекта

На основе приведенных данных определить срок окупаемости объекта и коэффициент эффективности капитальных вложений

На основе приведенных данных определить коэффициент сравнительной эффективности капитальных вложений и срок окупаемости реконструкции

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»
Кафедра технологии организации пищевых производств

Паспорт
расчетно-графического задания (работы)
по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания», 5 семестр

1. **Методика оценки**

Рекомендации к выполнению расчетно-графической работы
по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания», 5 семестр

1. Работа оформляется на листах формата А4, общий объем работы не должен превышать 10 страниц.
2. Вариант контрольной работы определяется по последним двум цифрам зачетной книжки. А- предпоследняя цифра, Б- последняя цифра. Например: две последние цифры Вашего шифра –21, следовательно, вариант расчетно-графической работы – 21, т.е. задания 3,17,25,36,47,51.
3. Задание первое и второе и третье являются расчетными, необходимо произвести необходимые вычисления и дать письменное разъяснение по результатам, если требуется, построить графические зависимости.
4. Задания четвертое, пятое, шестое - теоретические. Необходимо указать правильный вариант ответа с обоснованием выбора.
5. Материал следует излагать в логической последовательности, используя специальные термины и определения. При цитировании авторов учебной литературы, делать ссылки на нее по принятом в оформлении ГОСТу. Работа должна быть оформлена в соответствии с требованиями ГОСТ
6. Срок сдачи работ до 14 недели обучения

При оценке учитывается соответствие выполнения РГР приведенным выше рекомендациям, количество правильно выполненных расчетных заданий, качество аргументации при выборе варианта ответа в теоретическом задании, соблюдение сроков сдачи.

2. **Критерии оценки**

- Работа считается **не выполненной,** если выполнены не все части РГЗ(Р), – работа слабая, уровень выполнения не отвечает большинству требований, теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному оценка составляет _0-9____ баллов.
- Работа считается выполненной **на пороговом** уровне, если части РГЗ(Р)

выполнены формально, работа слабая, уровень выполнения не отвечает большинству требований, теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному, оценка составляет __10-13___ баллов.

- Работа считается выполненной **на базовом** уровне, если уровень выполнения работы отвечает всем основным требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки, оценка составляет _14-17____ баллов.
- Работа считается выполненной **на продвинутом** уровне, если – работа высокого качества, уровень выполнения отвечает всем требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному, оценка составляет __18-20___ баллов.

3. **Шкала оценки**

В общей оценке по дисциплине баллы за РГР учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.

Оцениваемые виды деятельности обучающихся	**Мин. балл**	**Максимальный балл**
Семестр: 6		
Подготовка к занятиям:	5	10
Практические занятия:	15	30
РГЗ:	10	20
Экзамен:	0	40

4. **Примерный перечень тем РГЗ(Р)**

Ниже приведен примерный перечень типовых заданий (варианты заданий) и т.п.

ЗАДАЧА 1

Показатель	Условные обозначения	Базисный год, тыс. руб.	Отчетный год, тыс. руб.
Среднедушевой размер денежных доходов	X	25	
Прирост среднедушевого размера денежных доходов	Δ X		3
Среднедушевой размер расходов на продукцию	Y	0,7	1,2

общественного питания			
Прирост среднедушевого размера расходов на продукцию общественного питания	Δ Y		

Известно, что среднедушевые доходы населения региона увеличатся на 12%, а численность населения составит 1,2 млн. чел.
Рассчитать прогноз общего объема спроса на продукцию общественного питания по региону

ЗАДАЧА 2

На основании приведенных данных выбрать трендовую модель прогнозирования спроса и рассчитать общий объем спроса на планируемый 7-ый год.
В первом году объем спроса на продукцию общественного питания составил - 3,53 млн.руб., во 2- ом - 3,64 млн.руб., в 3- ем - 3,76 млн.руб., в 4-ом - 3,91 млн.руб., в 5-ом - 3,99 млн.руб, в 6-ом – 4,12 млн.руб

ЗАДАЧА 3

Провести анализ состава товарооборота предприятия общественного питания за отчетный год, используя данные таблицы. В процессе анализа рассчитать недостающие показатели и написать краткие выводы

Состав товарооборота предприятия за отчетный год

(тыс. руб)

Показатели	Предшествующий год	Отчетный год			Отчетный год в % к предшествующему
		По плану	Фактически	% выполнения	
Оборот по продукции собственного производства, всего	1100	1200			
В том числе:					
Продано в данном предприятии и его филиалах	1050	1100			
Отпущено в розничную торговую сеть и др. предприятиям	200	250	230		
Оборот по покупным товарам			320		
Весь оборот	1600	1650	1300		
Удельный вес продукции собственного производства ,%					
Розничный товарооборот					
Удельный вес розничного оборота во всем обороте, %					

ЗАДАЧА 4

Произвести анализ динамики розничного товарооборота предприятия общественного питания по годам и нарастающим итогом за пятилетие. В процессе анализа рассчитать показатели динамики в ценах соответствующих лет и в сопоставимых ценах, среднегодовые темпы роста товарооборота, рассчитать коэффициент ритмичности и

коэффициент равномерности изменений товарооборота, определить абсолютное значение и значение 1% годового прироста товарооборота. Планируемым значением среднегодового темпа роста принять 101,5%. По результатам анализа сделать выводы.

Динамика розничного товарооборота за пятилетие

(тыс. руб.)

Год	Розничный товарооборот	Индекс цен	Товарооборот в сопоставимых ценах*	Темп роста розничного оборота**		Абсолютное значение прироста т/о	1% прироста т\о
				В действующих ценах	В сопоставимых ценах		
Последний год предшествующего пятилетия	1980	1,0					
1-ый год	2010	1,008					
2-ой год	2152	1,010					
3-ий год	2227	1,015					
4-ый год	2316	1,020					
5-ый год	2398	1,027					
Итого за пятилетие							

- *При расчете товарооборота в сопоставимых ценах за базисный принять последний год предшествующего пятилетия.
- ** Темп роста товарооборота исчислить базисным методом.

ЗАДАЧА 5

Произвести анализ товарооборота и выпуска продукции общественного питания по предприятию за отчетный год, используя данные табл.1,2. В процессе анализа рассчитать: товарооборот по прочей обеденной продукции – всего и на душу населения, состав товарооборота и оборота по продукции собственного производства, среднюю цену блюда , влияние средней цены и количества блюд на товарооборот по обеденной продукции, степень выполнения плана и динамику показателей. По результатам анализа сделать выводы. Недостающие показатели рассчитать самостоятельно.

Таблица 1

Анализ товарооборота и выпуска продукции общественного питания за отчетный год

Показатели	Ед. изм	Предшествующий год	Отчетный год			Динамика, % или (+,-)
			план	факт	% выполнения плана	
Численность обслуживаемого населения	тыс чел	28,5	*	28,8		
Весь товарооборот	тыс руб	18825	1920	19425		
Оборот по продукции	-//-	15480	16490	16620		

собственного производства						
Уд.вес продукции соб.пр-ва во всем товарообороте	%					
Оборот по покупным товарам	тыс руб					
Выпуск блюд	тыс	2860	3000	2972		
Выработано и продано:						
Полуфабрикатов	тыс руб	1300	1360	1200		
Кулинарных изделий	-//-	2700	2900	2783		
Кондитерских изделий	ц	695	765	773		
Сдобно-булочных изделий	ц	833	908	910		
Оборт по прочей продукции	тыс руб					
Удельный вес прочей продукции в обороте по ПСП	%					
Оборот по обеденной продукции	тыс руб					
Средняя цена блюда	руб					
Товарооборот на душу населения:						
По прочей продукции						
По обеденной продукции						

Таблица 2

Расчет товарооборота по кондитерским и сдобно-булочным изделиям

Показатели	Ед. изм	Кондитерские изд.			Сдобно-булочные изделия		
		Предш. год	Отчетный год		Предш. год	Отчетный год	
			план	Факт		план	Факт
Выработано и продано	ц	695	765		833	908	
Средняя цена за центнер	руб	1900	1956	1850	680	692	700
Товарооборот	тыс.руб						

ЗАДАЧА 6

Определить план товарооборота по продукции собственного производства закусочной общедоступного типа на квартал. Выпуск первых блюд составил – 16500 единиц. План реализации остальных видов блюд рассчитать используя коэффициенты потребления(приложение 1). Средние цены на блюда(в руб): первые- 5,5, вторые 12,0, холодные закуски – 4,0, сладкие блюда – 5,0. Доля обеденной продукции в товарообороте по продукции собственного производства – 80%.

ЗАДАЧА 7

Составить производственную программу и план товарооборота на год по столовой завода. В отчетном году услугами столовой пользовались 400 человек. В планируемом году число потребителей возрастет на 12,5%. Среднее количество блюд на одного питающегося – 2,5, средняя цена одного блюда – 28 рублей. Оборот по прочей продукции – 1280 тыс. рублей. Удельный вес продукции собственного производства в розничном товарообороте – 84,2%. Столовая работает 240 дней.

Таблица 6

Производственная программа и план товарооборота по столовой на год

(тыс.руб.)

Показатели	Отчетный год	Планируемый	Темп

		год	роста.%
Розничный товарооборот, всего			
В том числе:			
По продукции собственного производства	6571		
По покупным товарам			
Удельный вес продукции собственного производства,%	82		
Выпуск блюд, тыс	211,2		
Средняя цена блюда,руб	26		
Обеденная продукция			
Прочая продукция	1080		

ЗАДАЧА 8

На основании приведенных данных определить: стоимость основных фондов на конец года, коэффициенты выбытия и обновления основных фондов, фондоотдачу и фондовооруженность труда на предприятии питания

Показатели	Ед. изм.	Сумма
Стоимость основных фондов на начало года	тыс. руб.	750
Стоимость основных фондов вводимых в действие в течение года	тыс. руб.	150
Стоимость основных фондов, ликвидируемых в течение года	тыс. руб.	100
Товарооборот предприятия питания за год	тыс. руб.	250
Производительность работников предприятия в год	тыс. руб.	25

ЗАДАЧА 9

При открытии на баланс предприятия питания было поставлено следующее оборудование:

Наименование оборудования	Количество	Стоимость, тыс. руб.
Шкаф холодильный	3	20
Холодильник бытовой	2	8
Плита электрическая с жарочным шкафом	1	15
СВЧ - печь	1	10
Хлеборезка	1	6
Картофелечистка	1	10
Кипятильник непрерывного действия	1	8
Мясорубка	1	12
Стол производственный	8	1,5
Ванна производственная	6	0,8
Стол обеденный	8	3
Стул мягкий	35	0,6
Барная стойка	1	25

Через год работы предприятия были начислены амортизационные отчисления в сумме X тыс. руб.. Инфляция за год составила 15%. Рассчитать первоначальную, восстановительную и остаточную стоимость основных средств предприятия.

ЗАДАЧА 10

При открытии на баланс предприятия питания было поставлено следующее оборудование:

Наименование оборудования	Количество	Стоимость, тыс. руб.
Шкаф холодильный	4	20
Холодильник бытовой	3	8
Плита электрическая с жарочным шкафом	2	15
СВЧ - печь	2	10
Хлеборезка	1	6
Картофелечистка	1	10
Кипятильник непрерывного действия	2	8
Мясорубка	1	12
Стол производственный	12	1,5
Ванна производственная	8	0,8
Стол обеденный	12	3
Стул мягкий	60	0,6
Барная стойка	2	25

Через год работы предприятия были начислены амортизационные отчисления в сумме Хтыс. руб.. Инфляция за год составила 15%. Рассчитать первоначальную, восстановительную и остаточную стоимость основных средств предприятия.

ЗАДАЧА 11

По данным таблицы произвести анализ основных фондов. Предложить пути повышения эффективности их использования.

Таблица

Состояние основных производственных
фондов объединения общественного питания.

(тыс.руб)

Вид основных фондов	На начало года	На конец года	Среднегодовая стоимость основных фондов	Структура основных фондов,%	Динамика основных фондов,%
Здания	595,0	680,0			
Сооружения	10,1	11,5			
Машины и оборудование	80,6	120,8			
Транспортные средства	12,5	12,5			
Инструмент, производственный инвентарь и прочие основные фонды	19,8	29,6			
ИТОГО					
Износ основных фондов	482,1	471,0			
Остаточная стоимость					

основных фондов					

Товарооборот в отчетном году составил 3500 тыс.руб., выпуск продукции собственного производства - 2400, прибыль 210 тыс.руб.

ЗАДАЧА 12

Укажите правильный вариант ответа и дайте ему обоснование.

В состав оцениваемого имущества при акционировании предприятия входят

1. основные фонды,
2. незавершенное строительство,
3. оборотные средства,
4. финансовые активы.

ЗАДАЧА 13

Укажите правильный вариант ответа и дайте ему обоснование.

Управление акционерным обществом осуществляет:

1. наблюдательный совет,
2. общее собрание акционеров,
3. аудиторы.

ЗАДАЧА 14

Укажите правильный вариант ответа и дайте ему обоснование.

Акционерное общество образовано тремя учредителями, один из которых внес вклад в уставной капитал в долларах США. При этом он потребовал, чтобы учредительные документы содержали запись о том, что рос курса доллара по отношению к курсу рубля должен служить основанием для пересмотра долей учредителей в уставном капитале.

Оцените законность его требований:

1. законны,
2. незаконны,
3. законны, если с этим согласны все другие учредители.

ЗАДАЧА 15

Укажите правильный вариант ответа и дайте ему обоснование.

Выделите внешние признаки несостоятельности (банкротства):

1. убытки,
2. превышение размеров заемного капитала над размерами собственного капитала,
3. неспособность обеспечить выполнение требований кредиторов в течение трех месяцев с момента наступления сроков их исполнения.

ЗАДАЧА 16

Укажите правильный вариант ответа и дайте ему обоснование.

В данный момент обыкновенная акция акционерного общества имеет курсовую стоимость 20 000 руб., ожидаемый дивиденд - 10 00 руб. Ставка банковского процента - 50% годовых.

Какой из объектов вложения должен порекомендовать консультант инвестору, ориентирующемуся на безопасное вложение средств:

1. покупка акций,
2. хранение денег в банке.

ЗАДАЧА 17

Укажите правильный вариант ответа и дайте ему обоснование.

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

1. по восстановительной стоимости,
2. по полной первоначальной стоимости,
3. по остаточной стоимости,
4. по смешанной стоимости.

ЗАДАЧА 18

Укажите правильный вариант ответа и дайте ему обоснование.

Уровень использования основных производственных фондов характеризуют:

1. рентабельность, прибыль,
2. фондоотдача, фондоемкость,
3. фондовооруженность труда,
4. коэффициент сменности, производительность труда.

ЗАДАЧА 19

Укажите правильный вариант ответа и дайте ему обоснование.

Экстенсивное использование основных производственных фондов характеризуют:

1. фондоемкость, фондоотдача,
2. коэффициент сменности, коэффициент экстенсивного использования оборудования,
3. фондовооруженность труда,
4. рентабельность производства,
5. прибыль предприятия.

ЗАДАЧА 20

Укажите правильный вариант ответа и дайте ему обоснование.

Интенсивное использование оборудования характеризуют:

1. коэффициент сменности,
2. фондоотдача,
3. фондовооруженность труда рабочего,
4. производительность данного вида оборудования,
5. коэффициент интенсивного использования оборудования.

ЗАДАЧА 21

Укажите правильный вариант ответа и дайте ему обоснование.

Показатель фондоотдачи характеризует:

1. размер товарооборота, приходящийся на 1 руб. основных производственных фондов,
2. уровень технической оснащенности труда,
3. удельные затраты основных фондов на 1 руб. товарооборота,
4. количество оборотов оборотных средств.

ЗАДАЧА 22

Укажите правильный вариант ответа и дайте ему обоснование.

Амортизация основных фондов - это

1. износ основных фондов,
2. процесс перенесения стоимости основных фондов на себестоимость изготовляемой продукции,
3. восстановление основных фондов,
4. расходы по содержанию основных фондов.