

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
**«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий кафедрой ТТПП

\_\_\_\_\_ В.Г. Попов

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

дисциплины: Основы организации, планирования и производственной деятельности предприятий  
питания

направление подготовки 19.03.01 Биотехнология

направленность (профиль): Биотехнологии в индустрии питания

форма обучения: очная

Фонд оценочных средств рассмотрен  
на заседании кафедры Товароведения и технологии продуктов питания  
Протокол № 6 от 18.01.2024 г.

## 1. Формы аттестации по дисциплине

1.1 Формой промежуточной аттестации  
очная форма обучения: зачет – 7 семестр.

Способ проведения промежуточной аттестации:  
очная форма обучения: зачет – устный опрос.

1.2. Формы текущей аттестации:

Таблица 1.1

| № п/п | Форма обучения |
|-------|----------------|
|       | ОФО            |
| 1     | Устный опрос   |
| 2     | Защита отчета  |

## 2. Результаты обучения по дисциплине, подлежащие проверке при проведении текущей и промежуточной аттестации

Таблица 2.1

| № п/п | Структурные элементы дисциплины/модуля |  | Код результата обучения по дисциплине | Оценочные средства             |                          |
|-------|--|--|---------------------------------------|--------------------------------|--------------------------|
|       | Номер раздела                          | Дидактические единицы (предметные темы)                      |                                       | Текущая аттестация             | Промежуточная аттестация |
| 1     | 1                                      | Сущность и содержание дисциплины                             | 32,У2,В2                              | Вопросы к устному опросу №1    | Вопросы к устному опросу |
|       |  |  | 34,У4,У5                              | Отчёт к практической работе №1 |                          |
| 2     | 2                                      | Планирование деятельности предприятия общественного питания  | 31,У1,В1                              | Вопросы к устному опросу №2    | Вопросы к устному опросу |
|       |  |  | 35,У5,В5                              | Отчёт к практической работе №2 |                          |
| 3     | 3                                      | Макро - , микроспрос   | 31,У1,В1                              | Вопросы к устному опросу №3    | Вопросы к устному опросу |
|       |  |  | 34,У4,У5                              | Отчёт к практической работе №3 |                          |
| 4     | 4                                      | Производственная программа предприятия общественного питания | 33,У3,В3                              | Вопросы к устному опросу №4    | Вопросы к устному опросу |
|       |  |  | 35,У5,В5                              | Отчёт к практической работе №4 |                          |
| 5     | 5                                      | Классификация товарооборота                                  | 32,У2,В2                              | Вопросы к устному опросу №5    | Вопросы к устному опросу |
|       |  |  | 34,У4,У5                              | Отчёт к практической работе №5 |                          |
| 6     | 6                                      | Планирование общего объема розничного товарооборота          | 32,У2,В2                              | Вопросы к устному опросу №6    | Вопросы к устному опросу |
|       |  |  | 35,У5,В5                              | Отчёт к практической работе №6 |                          |

|    |    |  |          |                                 |                          |
|----|----|--|----------|---------------------------------|--------------------------|
| 7  | 7  | Планирование численности и заработной платы персонала  | 32,У2,В2 | Вопросы к устному опросу №7     | Вопросы к устному опросу |
|    |    |  | 35,У5,В5 | Отчёт к практической работе №7  |                          |
| 8  | 8  | Заработная плата в общественном питании  | 32,У2,В2 | Вопросы к устному опросу №8     | Вопросы к устному опросу |
|    |    |  | 34,У4,У4 | Отчёт к практической работе №8  |                          |
| 9  | 9  | Планирование валового дохода   | 32,У2,В2 | Вопросы к устному опросу №9     | Вопросы к устному опросу |
|    |    |  | 35,У5,В5 | Отчёт к практической работе №9  |                          |
| 10 | 10 | Методы планирования прибыли  | 31,У1,В1 | Вопросы к устному опросу №10    | Вопросы к устному опросу |
|    |    |  | 34,У4,У5 | Отчёт к практической работе №10 |                          |
| 11 | 11 | Комплексная увязка валовой прибыли предприятия общественного питания и показателей, обеспечивающих ее достижение | 31,У1,В1 | Вопросы к устному опросу №11    | Вопросы к устному опросу |
|    |    |  | 35,У5,В5 | Отчёт к практической работе №11 |                          |
| 12 | 12 | Эффективность капитальных вложений   | 33,У3,В3 | Вопросы к устному опросу №12    | Вопросы к устному опросу |
|    |    |  | 34,У4,У4 | Отчёт к практической работе №12 |                          |
| 13 | 13 | Издержки производства и обращения  | 33,У3,В3 | Вопросы к устному опросу №13    | Вопросы к устному опросу |
|    |    |  | 35,У5,В5 | Отчёт к практической работе №13 |                          |
| 14 | 14 | Анализ эффективности в общественном питании  | 33,У3,В3 | Вопросы к устному опросу №14    | Вопросы к устному опросу |
|    |    |  | 35,У5,В5 | Отчёт к практической работе №14 |                          |

### 3. Фонд оценочных средств

3.1. Фонд оценочных средств, позволяющие оценить результаты обучения по дисциплине, включает в себя оценочные средства для текущей аттестации и промежуточной аттестации.

3.2. Фонд оценочных средств для текущей аттестации включает:

- комплект вопросов для устного опроса по теме 1 Сущность и назначение дисциплины.– 8 шт. (Приложение 1);
- комплект вопросов для устного опроса по теме 2 Планирование деятельности предприятия общественного питания – 16 шт. (Приложение 2);
- комплект вопросов для устного опроса по теме 3 Макро -, микроспрос – 9 шт. (Приложение 3);
- комплект вопросов для устного опроса по теме 4 Производственная программа предприятия общественного питания – 13 шт. (Приложение 4);
- комплект вопросов для устного опроса по теме 5 Классификация товарооборота. Методы планирования прибыли – 12 шт. (Приложение 5);

- комплект вопросов для устного опроса по теме 6 Планирование общего объема розничного товарооборота – 10 шт. (Приложение 6);
- комплект вопросов для устного опроса по теме 7 Планирование численности и заработной платы персонала – 11 шт. (Приложение 7);
- комплект вопросов для устного опроса по теме 8 Заработная плата в общественном питании – 9 шт. (Приложение 8);
- комплект вопросов для устного опроса по теме 9 Планирование валового дохода – 9 шт. (Приложение 9);
- комплект вопросов для устного опроса по теме 10 Методы планирования прибыли – 9 шт. (Приложение 10);
- комплект вопросов для устного опроса по теме 11 Комплексная увязка валовой прибыли предприятия общественного питания и показателей, обеспечивающих ее достижение – 9 шт. (Приложение 11);
- комплект вопросов для устного опроса по теме 12 Эффективность капитальных вложений – 9 шт. (Приложение 12);
- комплект вопросов для устного опроса по теме 13 Издержки производства и обращения – 9 шт. (Приложение 13);
- комплект вопросов для устного опроса по теме 14 Анализ эффективности в общественном питании – 9 шт. (Приложение 14);
- комплект заданий к практическим работам по теме 1 Сущность и назначение дисциплины. (Приведены в методических указаниях к выполнению практической работ);
- комплект заданий к практическим работам по теме 2 Планирование деятельности предприятия общественного питания. (Приведены в методических указаниях к выполнению практической работ);
- комплект заданий к практическим работам по теме 3 Макро -, микроспрос. (Приведены в методических указаниях к выполнению практической работ);
- комплект заданий к практическим работам по теме 4 Производственная программа предприятия общественного питания. (Приведены в методических указаниях к выполнению практической работ);
- комплект заданий к практическим работам по теме 5 Классификация товарооборота. Методы планирования прибыли. (Приведены в методических указаниях к выполнению практической работ);
- комплект заданий к практическим работам по теме 6 Планирование общего объема розничного товарооборота. (Приведены в методических указаниях к выполнению практической работ);
- комплект заданий к практическим работам по теме 7 Планирование численности и заработной платы персонала. (Приведены в методических указаниях к выполнению практической работ);
- комплект заданий к практическим работам по теме 8 Заработная плата в общественном питании. (Приведены в методических указаниях к выполнению практической работ);
- комплект заданий к практическим работам по теме 9 Планирование валового дохода. (Приведены в методических указаниях к выполнению практической работ);
- комплект заданий к практическим работам по теме 10 Методы планирования прибыли. (Приведены в методических указаниях к выполнению практической работ);
- комплект заданий к практическим работам по теме 11 Комплексная увязка валовой прибыли предприятия общественного питания и показателей, обеспечивающих ее достижение. (Приведены в методических указаниях к выполнению практической работ);

- комплект заданий к практическим работам по теме 12 Эффективность капитальных вложений. (Приведены в методических указаниях к выполнению практической работ);
- комплект заданий к практическим работам по теме 13 Издержки производства и обращения. (Приведены в методических указаниях к выполнению практической работ);
- комплект заданий к практическим работам по теме 14 Анализ эффективности в общественном питании. (Приведены в методических указаниях к выполнению практической работ);

3.3. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации включает:

- комплект вопросов к зачету по дисциплине «Основы организации, планирования и производственной деятельности предприятий питания» – 54 шт., размещены в приложении 15.

## Приложение 1

Комплект оценочных средств  
Перечень вопросов для устного опроса №1  
по теме 1 Сущность и назначение дисциплины

1. Можно ли предприятия общественного питания отнести к социально – экономической системе.
2. Объясните такие понятия как внутренние и внешние факторы предприятия общественного питания.
3. Укажите внешние факторы, влияющие на деятельность предприятий общественного питания.
4. Объясните сущность и назначение деятельности предприятий общественного питания.
5. Назовите функции предприятий общественного питания.
6. Что такое предприятие общественного питания?
7. Конкуренция предприятия важна? Почему?
8. В чем могут проявляться конкурентные преимущества?

### **Критерии оценки**

Обучаемому задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балл – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

## Приложение 2

Комплект оценочных средств  
Перечень вопросов для устного опроса № 2  
по теме 2 Планирование деятельности предприятия общественного питания

1. Подходы, применяемые в технологии планирования.
2. Технология и методология планирования. Сущность и назначение.
3. Принципы планирования.
4. Назовите этапы планирования.
5. Объясните методы планирования.
6. Показатели роста и развития предприятий общественного питания.
7. Укажите примерное содержание планов предприятий общественного питания.
8. Сущность, назначение, структура бизнес – плана.
9. Виды планирования.
10. Формальное, инкрементальное, системное планирование.
11. Сущность и назначение экономического анализа.
12. Что является предметом экономического анализа.
13. Задачи экономического анализа.
14. Цель экономического анализа.
15. Принципы проведения экономического анализа.
16. Виды экономического анализа.

**Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):**

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балл – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

### Приложение 3

Комплект оценочных средств  
Перечень вопросов для устного опроса №3  
по теме 3 Макро - , микроспрос

- 1) Потребительский спрос, товарное предложение.
- 2) Факторы формирования макро, микроспроса на услуги предприятий общественного питания.
- 3) Назначение оперативного метода при изучении потребительского спроса. Назначение точки равновесия между спросом и предложением.
- 4) Коэффициент эластичности спроса.
- 5) Факторы, влияющие на эластичность спроса.
- 6) Что такое макроспрос, микроспрос, классификация?
- 7) В чем отличие внутренних и внешних факторов, какое влияние они оказывают на спрос?
- 8) Важно ли учитывать основной контингент для успешной работы предприятия?
- 9) Этапы развития предприятия в зависимости от спроса

#### **Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):**

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балл – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

### Приложение 4

Комплект оценочных средств  
Перечень вопросов для устного опроса №4  
по теме 4 Производственная программа предприятия общественного питания

1. Продукция собственного производства. Ее происхождение.
2. Производственная программа предприятия общественного питания.
3. Товарооборот по покупным товарам. Особенность.
4. Фактические продажные цены. Объясните.
5. Сопоставимые цены. Объясните.
6. Коэффициент сезонности. Его назначение.
7. Факторы, влияющие на динамику товарооборота.
8. Первая модель стратегического регулирования.
9. Вторая модель стратегического регулирования.

10. Объясните понятие идеального покупателя?
11. Какие методы существуют при разработке производственной программы?
12. Фактические продажные цены. Объясните.
13. Назначение, цели, задачи производственной программы предприятия общественного питания.

**Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):**

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балл – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

**Приложение 5**

Комплект оценочных средств

Перечень вопросов для устного опроса №5

по теме 5 Классификация товарооборота. Методы планирования прибыли

- 1) Критический товарооборот.
- 2) Условно – постоянные затраты.
- 3) Условно – переменные затраты.
- 4) Точка минимальной рентабельности.
- 5) Минимальная прибыль.
- 6) Методы планирования в сырье.
- 7) Среднегрупповые нормы расхода сырья.
- 8) Методы планирования розничного товарооборота
- 9) Изучить примеры формирования прибыли.
- 10) Выбрать предприятие и провести анализ его деятельности.
- 11) Привести примеры убыточных предприятий. Найти и обосновать причины малой рентабельности.
- 12) Представить проект в формате презентации.

**Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):**

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балл – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

**Приложение 6**

Комплект оценочных средств

Перечень вопросов для устного опроса №6

по теме 6 Планирование общего объема розничного товарооборота

- 1) Сущность опытно-статистического, экономико-статистического методов планирования.

- 2) Методика разработки комплексной увязки основных производственно-финансовых результатов.
- 3) Методика разработки экономико-математической модели планирования.
- 4) Преимущества и ограничения каждого метода. Количественные и качественные исследования.
- 5) Важность проведения маркетинговых исследований.
- 6) Методы управления планируемыми показателями.
- 7) Укажите источники формирования валового дохода.
- 8) Способы расчета планируемого валового дохода.
- 9) По каким документам проводят анализ валового дохода.
- 10) Покажите изменение фактора цен на сумму валового дохода и изменение фактора товарооборота на валовой доход.

**Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):**

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балл – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

**Приложение 7**

Комплект оценочных средств

Перечень вопросов для устного опроса №7

по теме 7 Эффективность капитальных вложений

- 1) Важность инноваций в современном обществе.
- 2) Цифровые технологии. Упрощают или усложняют деятельность предприятия?
- 3) Зачем предприятию цифровизация?
- 4) Какие современные методы во взаимосвязи с клиентом существуют?
- 5) Важность индустриализации предприятия.
- 6) Основные фонды. Основные средства.оборотные средства.
- 7) Классификация основных фондов.
- 8) Виды учета основных фондов.
- 9) Расчет основных фондов на конец года.
- 10) Среднегодовая стоимость основных фондов.
- 11) Инвестиции. Потребность и назначение.

**Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):**

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балл – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

**Приложение 8**

Комплект оценочных средств

Перечень вопросов для устного опроса №8

по теме 8 Заработная плата в общественном питании

1. Принципы формирования заработной платы.
2. Виды заработной платы.
3. Системы оплаты труда.
4. Что является основой повременной оплаты труда.
5. Что является основой сдельной оплаты труда.
6. Тарифная ставка.
7. Тарифная сетка.
8. Прямая сдельная система формирования фонда заработной платы.
9. Сдельно – прогрессивная система начисления заработной платы.

**Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):**

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балл – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

## Приложение 9

### Комплект оценочных средств

#### Перечень вопросов для устного опроса №9 по теме 9 Планирование валового дохода

- 1) Определение валового дохода при заданных показателях прибыли и издержек производства и обращения.
- 2) Планирование издержек производства на будущий год.
- 3) Определение планируемого товарооборота.
- 4) Экономическая сущность валового дохода и его значение
- 5) Анализ влияния факторов на формирование валового дохода
- 6) Планирование валового дохода
- 7) Минимальная прибыль.
- 8) Балансовая прибыль предприятия
- 9) Что такое валовая прибыль

**Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):**

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балл – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

## Приложение 10

Комплект оценочных средств  
Перечень вопросов для устного опроса №10  
по теме 10 Методы планирования прибыли

- 1) Какие методы используются в планировании прибыли?
- 2) Маржинальная прибыль
- 3) Что определяет объем продаж, при котором фирма покрывает все постоянные и переменные затраты, не имея прибыли?
- 4) Что такое прибыль от продаж?
- 5) К какому виду относятся показатели рентабельности?
- 6) Как называется прибыль, остающаяся в распоряжении предприятия после уплаты всех налогов?
- 7) На показателе рентабельности чего отражается падение спроса на продукцию предприятия?
- 8) Следствием чего является снижение прибыли предприятия?
- 9) Определите, как рассчитывается прибыль от реализации продукции.

**Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):**

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балл – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

**Приложение 11**

Комплект оценочных средств  
Перечень вопросов для устного опроса №11  
по теме 11 Комплексная увязка валовой прибыли предприятия общественного  
питания и показателей, обеспечивающих ее достижение

- 1) Как называется вся прибыль, полученная торговым предприятием?
- 2) Прибыль до налогообложения
- 3) Рентабельность имущества
- 4) Условно – постоянные затраты.
- 5) Условно – переменные затраты.
- 6) Точка минимальной рентабельности.
- 7) Минимальная прибыль.
- 8) Методы планирования в сырье.
- 9) Что входит в понятие прибыли до налогообложения?

**Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):**

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балл – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

## Приложение 12

Комплект оценочных средств  
Перечень вопросов для устного опроса №12  
по теме 12 Эффективность капитальных вложений

- 1) Бюджетное планирование.
- 2) Виды бюджетов предприятий общественного питания.
- 3) Ликвидность баланса. Наиболее ликвидные активы.
- 4) Финансовая устойчивость предприятия.
- 5) Основные фонды.
- 6) Основные средства.
- 7)оборотные средства.
- 8) Классификация основных фондов.
- 9) Инвестиции. Потребность и назначение.

**Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):**

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балл – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

## Приложение 13

Комплект оценочных средств  
Перечень вопросов для устного опроса №13  
по теме 13 Издержки производства и обращения

- 1) Постоянные издержки.
- 2) Переменные издержки.
- 3) Назначение издержек производства и обращения.
- 4) Условно – постоянные затраты.
- 5) Условно – переменные затраты.
- 6) Точка минимальной рентабельности.
- 7) Минимальная прибыль.
- 8) Методы планирования в сырье.
- 9) Среднегрупповые нормы расхода сырья.

**Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):**

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балл – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

## Приложение 14

Комплект оценочных средств  
Перечень вопросов для устного опроса №14  
по теме 14 Анализ эффективности в общественном питании

1. Система показателей, характеризующих потребность предприятия в кредите.
2. Определение потребности в кредите.
3. Кредитоспособность предприятия.
4. Понятие финансового состояния, финансовой устойчивости и платежеспособности предприятия.
5. Анализ финансового состояния предприятия: его сущность, цель, задачи.
6. Понятие финансового состояния, финансовой устойчивости и платежеспособности предприятия.
7. Анализ финансового состояния предприятия: его сущность, цель, задачи.
8. Принципы организации оплаты труда в общественном питании. Механизм формирования заработной платы, его элементы.
9. Нормирование труда и его роль в организации заработной платы

**Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):**

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балл – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**Перечень вопросов к зачету  
по дисциплине «Основы организации, планирования и производственной  
деятельности предприятий питания»**

1. Экономические предпосылки обособления общественного питания в самостоятельную отрасль экономики. Сущность и функции общественного питания.
2. Роль общественного питания в национальной экономике, его связь с другими отраслями.
3. Социально-экономическое значение общественного питания. Развитие общественного питания в рыночных условиях.
4. Предприятие общественного питания, как система.
5. Цели и задачи деятельности предприятий общественного питания, их функции. Пути достижения целей предприятия.
6. Факторы экономического роста предприятий. Коммерческий расчет на предприятиях общественного питания.
7. Необходимость планирования деятельности предприятия общественного питания в условиях рыночных отношений. Планирование, как важнейшая функция управления предприятием.
8. Принципы планирования. Элементы планирования.
9. Сущность прогнозирования как элемента планирования. Этапы процесса планирования на предприятии.
10. Виды планирования в зависимости от длительности планового периода. Стратегическое планирование на предприятии.
11. Бюджетное планирование. Виды бюджетов предприятий общественного питания.
12. Содержание планов. Система показателей планов. Бизнес-план предприятия общественного питания, его разделы и разработка.
13. Методы планирования и прогнозирования в предприятиях общественного питания. Источники информации о деятельности предприятия.
14. Роль и задачи экономического анализа в разработке планов. Виды экономического анализа, его способы и приемы. Источники информации о деятельности предприятия.
15. Понятие рынка потребительских товаров и услуг, его основные элементы. Взаимосвязь развития рыночных отношений и роста товарооборота.
16. Спрос как важнейший элемент рынка. Взаимосвязь платежеспособного спроса и товарного предложения. Факторы, определяющие общий объем платежеспособного спроса. Эластичность спроса.
17. Понятие емкости и конъюнктуры рынка. Методы анализа и прогнозирования спроса на продукцию и услуги предприятий общественного питания.
18. Товарное предложение как элемент рынка и важнейшее условие развития товарооборота, его состав. Товарные запасы, их виды, особенности в предприятиях общественного питания.
19. Время товарного обращения. Факторы, его определяющие. Управление товарными запасами в предприятиях общественного питания.

20. Цена как элемент рынка и условие формирования товарооборота. Роль и значение цены в результатах деятельности предприятия общественного питания. Продажная цена на продукцию предприятий общественного питания.

21. Содержание показателей продукции и товарооборота предприятия общественного питания. Состав и структура товарооборота предприятия общественного питания. Влияние товарооборота на результат деятельности предприятия общественного питания.

22. Производственная программа предприятия общественного питания. Ее объем и структура в различных типах предприятий. Показатели анализа и планирования товарооборота и производственной программы.

23. Экономический анализ товарооборота и выпуска продукции в предприятиях общественного питания: задачи анализа, порядок проведения. Понятие ожидаемого выполнения плана и сопоставимой базы.

24. Факторы, влияющие на степень выполнения плана товарооборота и производственной программы. Методы плановых расчетов товарооборота и выпуска продукции в предприятиях общественного питания.

25. Планирование потребности предприятия общественного питания в сырье и товарах. Определение потребности предприятия в сырье и товарах. Расчет размера товарных запасов. Планирование поступления сырья и товаров.

26. Экономическая сущность валового дохода и прибыли в общественном питании, источники их образования. Валовой доход предприятия: состав, порядок определения; факторы, его формирующие. Анализ и плановые расчеты валового дохода.

27. Расчет НДС. Виды прибыли. Факторы, формирующие прибыль предприятия. Анализ и планирование прибыли в предприятиях общественного питания. Определение критического товарооборота и «запаса финансовой прочности» предприятия.

28. Распределение и использование прибыли в предприятии общественного питания. Фонды специального назначения, создаваемые за счет прибыли. Налог на прибыль, его расчет; налоговые льготы. Показатели рентабельности, сфера их использования.

29. Сущность издержек предприятия общественного питания. Условно-постоянные и условно –переменные издержки.

30. Средние издержки. Классификация издержек по экономическому содержанию.

31. Номенклатура и состав издержек предприятий общественного питания. Уровень издержек. Факторы, влияющие на уровень издержек предприятий общественного питания.

32. Анализ издержек в предприятии общественного питания: задачи анализа, порядок его проведения. Относительная экономия (перерасход) издержек.

33. Методика планирования издержек. Использование метода технико-экономических нормативов при планировании издержек. Планирование отдельных статей издержек.

34. Оптимизация издержек на предприятии общественного питания. Сущность себестоимости продукции общественного питания, ее структура. Планирование себестоимости на предприятиях-заготовочных.

35. Трудовые ресурсы предприятия общественного питания, их состав. Эффективность и производительность труда работников предприятия общественного питания, критерии и показатели их оценки. Факторы, определяющие производительность труда работников предприятия общественного питания.

36. Принципы организации оплаты труда в общественном питании. Механизм формирования заработной платы, его элементы. Нормирование труда и его роль в организации заработной платы.

37. Тарифная система как основа регулирования заработной платы. Формы и системы оплаты труда в предприятиях общественного питания, их совершенствование.

38. Характеристика системы премирования. Источники планирования. Доплаты и

надбавки, гарантированные выплаты.

39. Формирование фонда оплаты труда в предприятии общественного питания. Состав затрат на оплату труда, включаемых в себестоимость продукции (работ, услуг).

40. Разработка плана по труду в предприятии общественного питания. Структура плана, его показатели. Анализ и плановые расчеты численности работников предприятия. Анализ и плановые расчеты производительности труда работников предприятия.

41. Соотношение между ростом производительности труда и средней заработной платы. Влияние производительности труда на показатели деятельности предприятия.

42. Анализ и плановые расчеты фонда оплаты труда работников предприятия. Расчет нормируемой величины расходов на оплату труда. Отчисления от начисленной зарплаты и фонда оплаты труда.

43. Основные фонды предприятий общественного питания, их классификация. Способы поступления и выбытия основных фондов на предприятии.

44. Первоначальная, восстановительная и остаточная стоимость основных фондов. Амортизация основных фондов, ее назначение и исчисление. Метод ускоренной амортизации основных фондов.

45. Расчет плановой суммы амортизационных отчислений и отчислений в ремонтный фонд. Показатели эффективности использования основных фондов в предприятии общественного питания.

46. Влияние эффективности использования основных фондов на торгово – производственную деятельность предприятия. Пути повышения эффективности функционирования основных фондов в предприятиях общественного питания.

47. Понятие инвестиций и инвестирования. Показатели альтернативных инвестиционных предложений. Методы расчета эффективности инвестирования. Критерии принятия инвестиционных решений.

48. Оценка экономической эффективности использования новой техники в предприятиях общественного питания. Бизнес-план инвестиционных проектов.

49. Оборотные фонды предприятия общественного питания, их виды, показатели эффективности использования. Значение ускорения оборачиваемости оборотных фондов для предприятия.

50. Анализ оборотных фондов. Расчет потребности предприятия в оборотных средствах. Пути повышения эффективности использования оборотных фондов в предприятиях общественного питания.

51. Финансы предприятия общественного питания, их функции и особенности. Понятие и состав финансовых ресурсов предприятия общественного питания, источники их формирования. Капитал предприятия. Налог на имущество предприятия.

52. Система финансирования, ее организация в предприятиях. Кредитование предприятий общественного питания, его цели и принципы. Виды кредитов и их назначение.

53. Система показателей, характеризующих потребность предприятия в кредите. Определение потребности в кредите. Кредитоспособность предприятия.

54. Понятие финансового состояния, финансовой устойчивости и платежеспособности предприятия. Анализ финансового состояния предприятия: его сущность, цель, задачи.

#### **Критерии оценки:**

91-100- балл выставляется обучающемуся при условии полного ответа на вопрос с небольшими неточностями;

76-90 - балл выставляется обучающемуся за не полное раскрытие вопроса;

61-75- балл выставляется за поверхностное раскрытие вопроса;

0-60-балл выставляется за не правильное раскрытие вопроса с освещением только терминологического аппарата