



Федеральное агентство по рыболовству  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Калининградский государственный технический университет»  
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ  
И.о. директора института

Фонд оценочных средств  
(приложение к рабочей программе дисциплины)  
**«ЭКОНОМИКА И ФИНАНСЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ»**

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата  
по направлению подготовки

**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ  
И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

ИНСТИТУТ  
РАЗРАБОТЧИК

агроинженерии и пищевых систем  
кафедра экономики и финансов

# 1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

## 1.1 Результаты освоения дисциплины

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными компетенциями

Код и наименование компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
<p>ПК-1 Способен проектировать, организовывать и управлять технологическим процессом производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, участвовать в принятии экономических решений и управлении текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания, эффективно использовать оборудование предприятий индустрии питания, управлять качеством и безопасностью производства на всех этапах жизненного цикла продукции</p>	<p>Экономика и финансы предприятий индустрии питания</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>- методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ;</li> <li>- рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>- определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>- применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p>

		- методами расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
--	--	---

1.2 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания открытого и закрытого типов;
- контрольные работы (для заочной формы обучения).

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (зачета с оценкой) в третьем семестре проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости. В отдельных случаях (при не прохождении всех видов текущего контроля) зачет может быть проведен в виде тестирования.

1.3 Критерии оценки результатов освоения дисциплины

Универсальная система оценивания результатов обучения включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»; 2) «зачтено», «не зачтено»; 3) 100 – балльную/процентную систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему (табл. 2).

Таблица 2 – Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
<b>1 Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов</b>	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно- корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полной знаний и системным взглядом на изучаемый объект
<b>2 Работа с информацией</b>	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках по-

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
				ставленной задачи
<b>3 Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта</b>	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задачи данные	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
<b>4 Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач</b>	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

1.4 Оценивание тестовых заданий закрытого типа осуществляется по системе зачтено/ не зачтено («зачтено» – 41-100% правильных ответов; «не зачтено» – менее 40 % правильных ответов) или пятибалльной системе (оценка «неудовлетворительно» - менее 40 % правильных ответов; оценка «удовлетворительно» - от 41 до 60 % правильных ответов; оценка «хорошо» - от 61 до 80% правильных ответов; оценка «отлично» - от 81 до 100 % правильных ответов).

Тестовые задания открытого типа оцениваются по системе «зачтено/ не зачтено». Оценивается верность ответа по существу вопроса, при этом не учитывается порядок слов в словосочетании, верность окончаний, падежи.

## 2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Компетенция ПК-1: Способен проектировать, организовывать и управлять технологическим процессом производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, участвовать в принятии экономических решений и управлении текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания, эффективно использовать оборудование предприятий индустрии питания, управлять качеством и безопасностью производства на всех этапах жизненного цикла продукции

### Тестовые задания открытого типа:

1. \_\_\_\_\_ – совокупность предприятий, характеризующихся общностью назначения производимой продукции, используемого сырья, технологического процесса и профессионального состава кадров.

**Ответ: отрасль**

2. Предприятие, предназначенное для производства, реализации и (или) организации потребления продукции общественного питания, включая кулинарную продукцию, мучные кондитерские и булочные изделия называется предприятием \_\_\_\_\_.

**Ответ: общественного питания**

3. \_\_\_\_\_ – один из ключевых показателей эффективности предприятия; денежные средства, которые компания получает от реализации своих товаров и услуг за определенный срок.

**Ответ: затратный**

4. Два основных подхода к определению показателей оценки эффективности деятельности предприятия общественного питания – ресурсный и \_\_\_\_\_.

**Ответ: выручка**

5. \_\_\_\_\_ – аналитический показатель, равный объему прибыли до вычета расходов по выплате процентов, налогов, износа и начисленной амортизации.

**Ответ: EBITDA**

6. Рентабельность продаж – один из показателей эффективности деятельности предприятия, показывающий какую часть выручки организации составляет \_\_\_\_\_.

**Ответ: прибыль**

7. \_\_\_\_\_ – одна из основных форм бухгалтерской отчетности, содержащая данные об активах и пассивах организации.

**Ответ: бухгалтерский баланс \*/ баланс\***

8. \_\_\_\_\_ – один из элементов бухгалтерского баланса компании, который представляет собой совокупность финансовых обязательств перед кредиторами и инвесторами.

**Ответ: пассив**

9. Активы предприятия, срок использования которых превышает 12 месяцев или один производственный цикл (длительностью более года) называются \_\_\_\_\_.

**Ответ: внеоборотными активами**

10. \_\_\_\_\_ стоимость основного средства определяется как сумма расходов на его приобретение, сооружение, изготовление, доставку и доведение до состояния, в котором оно пригодно для использования, за исключением налога на добавленную стоимость и акцизов

**Ответ: первоначальная**

11. Показатель, отражающий период, в течение которого производственные запасы превращаются в готовую продукцию, называется \_\_\_\_\_.

**Ответ: длиной производственного цикла**

12. Кругооборот оборотных активов охватывает три стадии: заготовительную (закупки), производственную и \_\_\_\_\_.

**Ответ: сбытовую**

13. \_\_\_\_\_ – деньги или имущество, которые вносятся учредителями организации на её нужды после государственной регистрации.

**Ответ: уставной капитал\* / УК\***

14. \_\_\_\_\_ задолженность — это показатель, который отражает все взятые, но еще не оплаченные обязательства предприятия.

**Ответ: кредиторская**

15. \_\_\_\_\_ финансовый анализ позволяет определить структуру итоговых финансовых показателей предприятия с выявлением влияния каждой позиции отчетности на результат в целом

**Ответ: вертикальный**

16. \_\_\_\_\_ означает способность компании отвечать по своим долговым обязательствам как в отношении процентов, так и в отношении выплаты основной части долга.

**Ответ: финансовая устойчивость**

17. Налоговый кодекс Российской Федерации разделяет все затраты на прямые и \_\_\_\_\_.

**Ответ: косвенные**

18. Затраты классифицируемые в рамках управленческого учета, как не связанные с производством продукта, с непосредственным преобразованием сырья и материалов в готовую продукцию называются \_\_\_\_\_ затратами.

**Ответ: непроизводственными**

19. Перенос по частям стоимости основных средств и нематериальных активов по мере их физического или морального износа на стоимость производимой продукции называется \_\_\_\_\_.

**Ответ: амортизацией**

20. Метод, при котором затраты предприятия группируются на постоянные и переменные называются \_\_\_\_\_.

**Ответ: директ-костинг**

21. В соответствии с ФСБУ 5/2019 и НК РФ к методам списания материалов относят: по стоимости каждой единицы; \_\_\_\_\_ ; по стоимости первых по времени приобретения (ФИФО).

**Ответ: по средней стоимости**

22. \_\_\_\_\_ для предприятий общественного питания – это продукты поступающие на предприятия общественного питания и предназначенные для кулинарной обработки (овощи, мясо, рыба, яйца, крупы, мука и т.д.) по полной технологической схеме: обработка – приготовление – реализация.

**Ответ: Сырье**

23. Коэффициент, показывающий величину материальных затрат, приходящихся на 1 руб. выпуска продукции, называется \_\_\_\_\_.

**Ответ: материалоемкость**

24. \_\_\_\_\_. планирование — это планирование, в ходе которого определяются общие цели организации и ее стратегия на 10-15 лет

**Ответ: Долгосрочное\* / Стратегическое**

**Тестовые задания закрытого типа:**

25. Закон спроса утверждает, что:

1. спрос зависит от предложения;
2. величина спроса прямо пропорциональна цене товара;
3. величина спроса определяется предложением;
4. **чем выше цена товара, тем меньше величина спроса.**

26. Расположите понятия от более широкого к более узкому:

1. предприятие;
2. подотрасль;
3. отрасль;
4. межотраслевой комплекс.

**Ответ: 4, 3, 2, 1**

27. Показатель комплексной оценки эффективности любой полезной деятельности путем соотношения полученных результатов с продуктивностью используемых видов ресурсов называется:

1. **производительность;**
2. рентабельность;
3. эффективность;
4. все ответы верны.

28. Установите соответствие между финансовым коэффициентом и его смысловым значением:

1	фондоемкость	А	показывает, сколько выручки приходится на единицу стоимости основных средств
2	фондовооруженность	Б	показывает величину стоимости основных фондов, приходящуюся на единицу продукции
3	фондоотдача	В	показывает стоимость основных средств, приходящихся на одного сотрудника
4	интенсивная загрузка	Г	показывает выпуск продукции за единицу времени в среднем на одну машину

**Ответ: 1-Б; 2-В; 3-А; 4-Г**

29. На предприятии допущен перерасход материальных ресурсов на производство продукции по сравнению с установленными нормами расхода, если значение коэффициента использования материалов:

1. меньше 0;
2. больше 0;
3. меньше 1;
4. **больше 1.**

30. Финансовый раздел бизнес-плана включает в себя разработку основных документов:

1. **отчет о финансовых результатах;**
2. реестр цен;
3. **баланс;**
4. **отчет о движении денежных средств;**
5. реестр основных средств.

31. Из каких частных потоков состоит денежный поток предприятия:

1. инвестиционного;

- 
2. инвестиционного и операционного;
  3. **инвестиционного, операционного и финансового;**
  4. инвестиционного, операционного, финансового и собственного.
32. Вкладывать средства в инвестиционный проект целесообразно, если:
1. индекс рентабельности инвестиций (PI) больше 0;
  2. **индекс рентабельности инвестиций (PI) больше 1;**
  3. **чистый дисконтированный доход (NPV) больше 0;**
  4. внутренняя норма доходности (IRR) меньше ставки дисконтирования.

### **3 ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ НА КОНТРОЛЬНУЮ РАБОТУ, КУРСОВУЮ РАБОТУ/КУРСОВОЙ ПРОЕКТ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКУЮ РАБОТУ**

Учебным планом для студентов заочной формы обучения предусмотрено выполнение контрольной работы.

Контрольная работа направлена на закрепление полученных теоретических знаний и приобретение умений и навыков в области принятия экономических решений и управлении текущей деятельностью департаментов предприятия питания.

Задание по контрольной работе предусматривает ответ на два вопроса.

Положительная оценка «зачтено» выставляется в зависимости от полноты раскрытия вопроса и объема предоставленного материала в контрольной работе, а также степени его усвоения, которая выявляется при ее защите (умение использовать при ответе на вопросы научную терминологию, лингвистически и логически правильно отвечать на вопросы по проработанному материалу).

Типовые вопросы для выполнения контрольной работы приведены ниже:

1. Рынок: понятие, сущность, структура, элементы рынка.
2. Предпринимательская деятельность: сущность, виды.
3. Социально-экономическое значение общественного питания.
4. Качество общественного питания как фактор конкурентоспособности.
5. Показатели товарооборота и выпуска продукции общественного питания.
6. Методика расчета численности населения, пользующихся услугами предприятия общественного питания.
7. Общая оценка исполнения плана и динамики товарооборота предприятия общественного питания.
8. Планирование потребности в сырье для выполнения производственной программы.
9. Производственная программа предприятия общественного питания.
10. Понятие материально-технической базы предприятия общественного питания.
11. Методика анализа экономической эффективности использования материально-технической базы.
12. Формирование имущества предприятия общественного питания.
13. Понятие основных средств производства. Классификация основных средств.
14. Структура основных средств предприятия общественного питания.
15. Учет и оценка основных средств.
16. Амортизация основных фондов предприятия.
17. Структура и состав оборотных средств предприятия общественного питания.

18. Нормирование оборотных средств.
19. Организация использования оборотных средств.
20. Показатели эффективности использования оборотных средств предприятия.
21. Различия между основными и оборотными средствами.
22. Валовой доход, сущность и определение.
23. Анализ и прогнозирование валового дохода.
24. Прибыль, экономическая характеристика.
25. Рентабельность, система прибыльности предприятия.
26. Элементы балансовой прибыли.
27. Распределение и использование прибыли.
28. Трудовые ресурсы, их сущность. Рынок труда и его влияние на использование трудовых ресурсов.
29. Эффективность и производительность труда в общественном питании. Понятие и определение.
30. Издержки и виды затрат предприятия общественного питания.
31. Классификация затрат на производство продукции.
32. Себестоимость продукции предприятия общественного питания.
33. Классификация расходов, связанных с производством и реализацией продукции.
34. Методы расчета себестоимости продукции предприятия общественного питания.
35. Калькуляция себестоимости единицы продукции.
36. Пути снижения себестоимости продукции.
37. Характеристика сферы финансовых отношений предприятия питания.
38. Финансовый план предприятия общественного питания.
39. Общая оценка финансового состояния.
40. Бизнес - план и его значение в деятельности предприятия.
41. Разделы бизнес плана.
42. Состав и содержание отдельных разделов бизнес-плана.
43. Платежеспособность и ликвидность предприятия, методы их определения.

**4 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ**

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Экономика и финансы предприятий индустрии питания» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Преподаватель-разработчик – к.э.н. Томкович Александра Валерьевна.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен заведующим кафедрой экономики и финансов.

Заведующий кафедрой



А.Г. Мнацаканян

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен заведующим кафедры технологии продуктов питания.

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен методической комиссией института агроинженерии и пищевых систем (протокол № 07 от 27 августа 2024 г).

Председатель методической комиссии



М.Н. Альшевская