



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

УТВЕРЖДАЮ
Начальник УРОПСИ

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе модуля)
**«ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ»**

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата
по направлению подготовки

**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

Профиль программы:
«БАЛТИЙСКАЯ ВЫСШАЯ ШКОЛА ГАСТРОНОМИИ»

ИНСТИТУТ
ВЫПУСКАЮЩАЯ КАФЕДРА

Институт агроинженерии и пищевых систем
кафедра менеджмента

1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>УК-10: Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности и</p> <p>УК-11: Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению</p> <p>ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания.</p>	<p>УК-10.1: Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике.</p> <p>УК-10.2: Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски.</p> <p>УК-11.1: Выбор действующих правовых норм, обеспечивающих борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способов профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней.</p> <p>УК-11.2: Соблюдает правила социального взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции.</p> <p>ОПК-5.1: Анализирует</p>	<p>Экономика и управление на предприятии общественного питания</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организационные и управленческие особенности функционирования предприятия, организационно-правовые формы предприятий; - принципы решения технико-экономических, организационных и управленческих вопросов в производстве; - понятия себестоимости продукции и классификации затрат на производство и реализацию продукции; основы финансовой деятельности предприятия. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять имеющиеся методы для решения технико-экономических, организационных и управленческих вопросов; - проводить анализ и оценку производственных и непроизводственных затрат на обеспечение требуемого качества продукции, анализировать результаты деятельности производственных подразделений. <p>Владеть: практическими навыками решения конкретных технико-экономических, организационных и управленческих вопросов.</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
	производственные и непроизводственные затраты на производство продукции общественного питания. Разрабатывает модели и алгоритмы управления технологическими процессами. Ведет финансовый учет для осуществления производства продукции общественного питания.		

2 ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПОЭТАПНОГО ФОРМИРОВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ) И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Для оценки результатов освоения дисциплины используются:

- оценочные текущего контроля успеваемости;
- оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплине.

2.2 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания;
- задания по темам практических занятий.

2.3 К оценочным средствам для промежуточной аттестации по дисциплине, проводимой в форме зачета, соответственно относятся:

- промежуточная аттестация в форме зачета проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости;
- контрольные вопросы по дисциплине.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

3.1. Тестовые задания предназначены для оценки качества освоения студентами теоретического материала и используются для оценки освоения всех тем дисциплины студентами очной формы обучения (Приложение № 1). Тестовые задания предполагают выбор одного или нескольких вариантов ответов из предложенного списка. Оценка «зачтено» выставляется при наличии более 60% правильных ответов.

3.2 Задания для практических занятий выполняются на практических занятиях индивидуально или в группах (по 3-4 чел.) с целью приобретения умений применять теоретические модели на практике для решения практических ситуаций.

Оценка результатов выполнения задания по каждой теме практического занятия производится при представлении студентом письменного отчета по проделанной работе, демонстрации преподавателю и аудитории основных результатов проведенного исследования и (или) на основании ответов студента на вопросы по теме занятия. Студент, самостоятельно выполнивший задание и продемонстрировавший знание использованных им средств и приемов получает по практическому занятию оценку «зачтено». Оценка «не зачтено» выставляется, если студент не выполнил и не «защитил» предусмотренное рабочей программой дисциплины задание. В приложении № 2 приведены типовые задания по практическим занятиям, предусмотренным рабочей программой дисциплины.

4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

4.1 Промежуточная аттестация в форме зачета проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости. Студент, выполнивший задания для практических занятий, но имеющий неудовлетворительную оценку (незачет) по результатам тестирования в семестре проходит тестирование повторно.

4.2 В приложении № 3 приведены контрольные вопросы по дисциплине, которые, при необходимости, могут быть использованы для проведения аттестации в форме зачета.

4.3 Оценка знаний, умений и навыков студентов производится по следующим критериям:

1) оценка "зачтено" предполагает, что студент: знает основные понятия и категории дисциплины; владеет основным объемом знаний в рамках программы курса, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос; может дать, в основном, правильные суждения; владеет необходимыми навыками в области экономических основ организации и функционирования предприятия в условиях рыночных отношений.

2) оценка "не зачтено" предполагает, что студент не знает основных понятий, категории и терминов дисциплины; не знает значительной части материалов дисциплины, в ответе допускает существенные ошибки.

5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Экономика и управление на предприятии общественного питания» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Балтийская высшая школа гастрономии»).

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании кафедры менеджмента (протокол № 7 от 05.04.2022 г.).

Заведующая кафедрой


В. В. Дорофеева

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании кафедры технологии продуктов питания 13.04.2022 г. (протокол № 10).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Приложение № 1
к п. 3.1

ТИПОВЫЕ ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Вариант 1

1. Коммерческое предприятие создается с целью:
 - а. самореализации
 - б. получения прибыли
 - в. реализации проекта
 - г. с целью создания рабочих мест
2. Система коммерческих организаций, которая включает в себя "управляющую компанию", владеющую контрольными пакетами акций и дочерние компании – это:
 - а. публичное акционерное общество
 - б. непубличное акционерное общество
 - в. холдинг
 - г. группа компаний
3. К внешней среде предприятия относится:
 - а. поставщики ресурсов производства и потребители продукции
 - б. народонаселение
 - в. средства производства
 - г. трудовые ресурсы и информация
4. Показатель, представляющий собой величину, обратную фондоотдаче – это показатель:
 - а. производственной мощности
 - б. амортизации
 - в. стоимости
 - г. фондоемкости
5. Работники, выполняющие функцию технического, экономического и других назначений, называются:
 - а. руководители
 - б. специалисты
 - в. служащие
 - г. рабочие
6. Плательщиком налога на доходы физических лиц – НДФЛ (13%) является:
 - а. сотрудник, начисленный налог уменьшает заработную плату
 - б. предприятие, начисленный налог может быть отнесен на себестоимость продукции
 - в. Фонд социального страхования
 - г. Фонд пенсионного страхования
7. Одной из задач организации производства является:
 - а. улучшение использования рабочей силы
 - б. использование в производственном процессе высококвалифицированных работников
 - в. расчет длительности производственного цикла изготовления продукции
 - г. расчет основных показателей производственных систем
8. Производственные процессы, обеспечивающие услугами основные и вспомогательные процессы, для их нормального функционирования – это процессы:

- а. технологические
 - б. технические
 - в. обслуживающие
 - г. сервисные
9. Законченные части технологической операции, состоящие из действий человека и (или) оборудования, без изменения свойств предметов труда – это переход:
- а. технологический
 - б. вспомогательный
 - в. основной
 - г. обслуживающий
10. Коэффициент загрузки оборудования отражает:
- а. мощность, которой фактически располагает предприятие
 - б. степень использования оборудования
 - в. соотношение фактического и планового объема выпуска продукции
 - г. техническое состояние используемого оборудования
11. Выпуск в одинаковые отрезки времени одинаковых объемов продукции характеризует соблюдение принципа:
- д. равномерности
 - е. пропорциональности
 - ж. ритмичности
 - з. поточности
12. Фактор, играющий решающую роль при выборе места размещения рыбоконсервного производства:
- а. сырьевой
 - б. трудовой
 - в. экологический
 - г. энергетический
13. На основании приведенных в таблице данных о выпуске продукции за месяц коэффициент ритмичности будет равен:

Декада	Выпуск продукции, тыс. шт.	
	по плану	фактически
1	35	50
2	42	50
3	73	50

- а. 1,000
 - б. 0,693
 - в. 0,307
 - г. 0,101
14. Капитальные расходы связаны с:
- а. приобретением сырья и материалов
 - б. амортизацией основных фондов
 - в. реконструкцией зданий и сооружений
 - г. обслуживанием материально-технической базы
15. Себестоимость производства одного изделия составляет 100 руб., объем производства и реализации – 950 шт. в год. Цена одного изделия 125 руб. В течение года

предприятие добилось снижения себестоимости по данному изделию на 5 %, цены остались без изменения. По сравнению с предыдущим годом прибыль от реализации продукции

- а. увеличится на 4750 руб.
- б. уменьшится на 4750 руб.
- в. останется неизменной

Вариант 2

1. В общем виде все организации подразделяют на:
 - а. коммерческие и некоммерческие
 - б. формальные и неформальные
 - в. юридические и неюридические
 - г. частные и государственные
2. Для любого производственного предприятия характерно единство:
 - а. экономическое
 - б. коммерческое
 - в. информационное
 - г. предпринимательское
3. К внутренней среде предприятия относится:
 - а. потребители продукции;
 - б. трудовые ресурсы и информация
 - в. поставщики ресурсов производства
 - г. органы власти, учредители
4. Часть производственных фондов, которая целиком потребляется в каждом производственном цикле и полностью переносит свою стоимость на вновь созданный продукт – это фонды:
 - а. возвратные
 - б. оборотные
 - в. обращения
 - г. основные
5. Трудовые ресурсы – это:
 - а. население в трудоспособном возрасте, желающее и способное трудиться
 - б. пенсионеры, инвалиды и несовершеннолетние
 - в. все население, независимо от возраста
 - г. население, способное трудиться
6. Работа в выходные дни оплачивается:
 - а. в двойном размере
 - б. не менее чем в двойном размере
 - в. по двойным расценкам
 - г. по повышенным не менее чем вдвое расценкам
7. Операции, выполняемые при помощи машин и механизмов, но при участии рабочего называются:
 - а. машинно-ручные
 - б. ручные
 - в. машинные
 - г. сложные

8. Производственный процесс, в результате которого получается продукция, как правило, используемая на данном предприятии, для обеспечения нормального функционирования основного процесса – это процесс:
- а. вспомогательным
 - б. технологическим
 - в. обслуживающим
 - г. техническим
9. Законченный круг производственных операций при изготовлении изделия – это:
- а. производственный цикл
 - б. технологический цикл
 - в. производственный процесс
 - г. основной процесс
10. Часть производственного процесса, содержащая целенаправленные действия по изменению состояния предмета труда – это:
- а. технологический процесс
 - б. технологическая операция
 - в. технологический цикл
 - г. трудовой процесс
11. Одновременное выполнение отдельных частей производственного процесса (ступеней, операций и т.д.) характеризует соблюдение принципа:
- а. параллельности
 - б. пропорциональности
 - в. ритмичности
 - г. непрерывности
12. Наиболее важным фактором при выборе места для размещения хлебопекарного предприятия является:
- а. наличие трудовых ресурсов в регионе
 - б. уровень технической оснащённости региона
 - в. уровень конкуренции в регионе
 - г. удаленность потребителей
13. На основании приведенных в таблице данных о выпуске продукции за месяц коэффициент ритмичности будет равен:

Декада	Выпуск продукции, тыс. шт.	
	по плану	фактически
1	20	5
2	20	10
3	20	50

- а. 0,083
- б. 1,083
- в. 0,923
- г. 1,091

14. К переменным издержкам относят:
- амортизацию
 - плату за аренду зданий
 - затраты на сырьё
 - заработную плату управленческого персонала
15. Себестоимость производства одного изделия составляет 100 руб., объём производства и реализации – 950 шт. в год. Цена одного изделия 125 руб. В течение года на предприятии произошло увеличение себестоимости по данному изделию на 5 %, цены остались без изменения. По сравнению с предыдущим годом прибыль от реализации продукции
- увеличится на 4750 руб.
 - уменьшится на 4750 руб.
 - останется неизменной

Вариант 3

- По формам собственности предприятия подразделяют на:
 - формальные и неформальные
 - юридические и неюридические
 - коммерческие и некоммерческие
 - частные и государственные
- Организационное единство характеризуется наличием:
 - руководителя и трудового коллектива
 - трудоого коллектива
 - руководителя
 - системы управления.
- Внешняя среда предприятия характеризуется:
 - изменчивостью
 - определенностью
 - сложностью
 - простотой
- Виды износа основного капитала:
 - физический и восстановительный
 - физический и моральный
 - капитальный и технический
 - первоначальный и остаточный
- Насколько эффективно используются на предприятии средства производства и насколько успешно работает предприятие в целом зависит от:
 - кадров предприятия
 - специалистов
 - руководителей
 - служащих
- При удержании из зарплаты работника по нескольким исполнительным документам за работником должна быть сохранена заработная плата в количестве **не менее**.
 - 50 %

- б. 60 %
 - в. 70 %
 - г. 80 %
7. В процессе организации производства предприятие решает задачу:
- а. постоянного роста качества производимой продукции
 - б. управления качеством выпускаемой продукции
 - в. постоянного роста квалификации работников
 - г. жесткого соблюдения сроков при изготовлении продукции
8. Производственный процесс, предназначенный для изменения формы или состояния исходного материала, по своему назначению называется процессом:
- а. технологическим
 - б. техническим
 - в. обработки
 - г. основным
9. Совокупность всех действий людей и орудий труда, необходимых на предприятии для изготовления продукции называется...
- а. технологическим процессом
 - б. производственным процессом
 - в. технологической операцией
 - г. технологическим циклом
10. Комплекс процессов и работ, выполнение которых характеризует завершение определенной стадии определенной части производственного процесса и связано с переходом предмета труда из одного качественного состояния в другое, называется:
- а. технологическим циклом
 - б. стадией производственного процесса
 - в. технологической операцией
 - г. сложным производственным процессом
11. Выпуск продукции в каждый данный отрезок времени в объемах, предусмотренных планом-графиком, характеризует соблюдение принципа:
- а. ритмичности
 - б. равномерности
 - в. пропорциональности
 - г. поточности
12. Для снижения затрат на транспорт предприятия:
- а. закупают бывший в употреблении транспорт
 - б. располагаются возле источников сырья
 - в. экономят на топливе
 - г. располагаются возле крупных транспортных узлов
13. На основании приведенных в таблице данных о выпуске продукции за неделю коэффициент ритмичности будет равен:

Дни недели	Выпуск продукции, тыс. шт.	
	по плану	фактически
1	9	10
2	11	10

<i>Дни недели</i>	<i>Выпуск продукции, тыс. шт.</i>	
	<i>по плану</i>	<i>фактически</i>
3	10	11
4	9	9
5	12	12

- а. 0,941
- б. 1,020
- в. 0,981
- г. 0,059

14. Себестоимость продукции – это:

- а. однородные по своему содержанию элементы
- б. количество денежных средств, за которое продается товар покупателю
- в. выраженные в денежной форме текущие затраты предприятия на производство и реализацию продукции
- г. затраты на производство продукции в пределах цеха

15. Себестоимость производства одного изделия составляет 50 руб., объем производства и реализации – 600 шт. в год. Цена одного изделия 65 руб. В течение года предприятие добилось снижения себестоимости по данному изделию на 2,5 %, цены остались без изменения. По сравнению с предыдущим годом прибыль от реализации продукции

- а. увеличится на 75 руб.
- б. уменьшится на 75 руб.
- в. останется неизменной

Приложение № 2
к п. 3.2

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Задание 1. Проанализируйте факторы, влияющие на выбор организационно-правовой формы предприятия общественного питания

Факторы для анализа:

1. цели, которые перед собой ставит предприниматель и пути её осуществления
2. способ образования стартового капитала
3. метод осуществления производственно-хозяйственной деятельности
4. форма собственности имущества
5. форма организации производства

Задание 2. Проведите анализ факторов внешней и внутренней среды предприятия общественного питания

Схема анализа:

1. Характеристика внутренней среды предприятия, выявление сильных и слабых сторон деятельности предприятия
2. Характеристика внешней среды предприятия, выявление возможностей и угроз для деятельности предприятия

Критерии для анализа внутренней среды: цели организации, её структура, задачи, используемые технологии, персонал

Критерии для анализа внешней среды: поставщики организации, её клиенты, конкуренты; социальные, политические и общеэкономические факторы, научно-технический прогресс, рынок рабочей силы.

Задание 3. Определить покупательный фонд населения, емкость рынка и план товарооборота столовой на будущий год на основании следующих данных:

- в планируемом году сумма всех доходов населения составит 68 000 млн. руб.;
- нетоварные расходы – 20% к общей сумме доходов;
- спрос приезжего населения – 15% к покупательным фондам местного населения;
- объем закупок предприятий, учреждений и организаций – 42 млн. руб.;
- в емкости рынка объем товарооборота столовой составит 5%.

Задание 4. В столовую поступил 1,5 тонный контейнер с консервами. При приемке обнаружено, что нарушена пломба. Действия материально – ответственного лица в данной ситуации. Ответ обоснуйте.

Задание 5. Составьте заказ на завоз сахара-песка в столовую №2 со склада управления общественного питания, если:

- средняя норма запаса в днях 30;
- норма потребления сахара на месяц 2400 кг;
- остаток сахара на день составления заказа 500 кг;
- частота завоза сахара 10 дней, столовая работает без выходных дней, заказ составлен 6 октября.

Задание 6. Пользуясь сборником рецептур, рассчитайте массу брутто овощей, которые необходимо переработать овощному цеху заготовочного предприятия, чтобы выполнить заказ, отраженный в таблице ниже

Наименование сырья	Масса сырья, брутто	Норма отходов, %	Масса заказа нетто полуфабриката
Картофель		30	5000
Капуста белокочанная		20	2600
Лук репчатый		16	380
Морковь		20	400
Свекла		20	350

Задание 7. Первоначальная стоимость основных производственных фондов предприятия общественного питания 4 млн. руб. Планируется ввод машин и оборудования с 1 марта на сумму 150 тыс. руб., выбытие планируется с 1 апреля на сумму 50 тыс. руб. и с 1 сентября на сумму 90 тыс. руб. Рассчитать среднегодовую стоимость основных фондов. Определить сумму амортизационных отчислений при норме амортизации 14%.

Задание 8. Распределить сдельный приработок и премии между членами производственной бригады предприятия общественного питания, если месячный выпуск продукции собственного производства составил 200 тыс. руб., сумма общего заработка бригады за месяц составляет 6% от объема выпущенной продукции, данные о заработной плате по тарифу представлены ниже.

Должность	Часовая тарифная ставка, руб.	Отработанное время, ч	Размер тарифной заработной платы (за отработанное время), руб.	Установленный КТУ	Расчетная величина для распределения приработка, ч	Сумма сделанного приработка, руб.	Премия, руб.	Сумма заработной платы, руб.
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Заведующий производством	60	176		1,2				
Повар V разряда	50	176		1,3				
Повар IV разряда	46	136		0,6				
Повар III разряда	42	176		0,9				
Итого								

Задание 9. Производственная мощность кулинарного цеха составляет 3000 т/сутки. Определите, пропускная способность каких участков и в какой степени недостаточна для использования производственной мощности цеха.

Показатель	1-й участок	2-й участок	3-й участок
Пропускная способность, т/сут	6820	6000	6100
Расход обрабатываемого полуфабриката в расчёте на 1 т конечной продукции, т	1,2	1,0	1,03

Задание 10. По отчетным данным установлена экономия материалов за счет снижения норм на 5% и за счет снижения цен на 7%. Себестоимость товарной продукции по отчету составила 150 тыс. руб., а затраты на сырье и материалы - 110 тыс. руб. Определите влияние указанных факторов на себестоимость продукции.

Задание 11. Выручка от реализации продукции предприятия общественного питания составила 15000 руб., валовой доход - 50000 руб., затраты на оплату труда составляют - 30000 руб. Определите полную себестоимость продукции, прибыль и рентабельность продукции.

Приложение № 3
к п. 4.2

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Понятие «организация», элементы организаций и управления. Принципы и функции управления
2. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания и их организационно-правовые формы
3. Правовые основы функционирования предприятий общественного питания
4. Классификация предприятий общественного питания. Размер предприятия и факторы его определяющие
5. Конкуренция и конкурентоспособность предприятия общественного питания.
6. Анализ внешнего и внутреннего окружения предприятия общественного питания
7. Основные фонды предприятия общественного питания: группы и структура основного капитала.
8. Оборотные средства предприятия общественного питания
9. Амортизация и износ. Методы расчета амортизации для предприятия общественного питания.
10. Показатели эффективности использования основных средств предприятия общественного питания
11. Источники финансирования инвестиционной деятельности предприятия общественного питания. Инвестиционные проекты. Инвестиционный цикл.
12. Понятия трудовые ресурсы и трудовой потенциал предприятия общественного питания, структура и управление
13. Планирование потребности в персонале на предприятии общественного питания.
14. Организация заработной платы и материального стимулирования на предприятии общественного питания
15. Дисциплина труда и развитие творческой инициативы трудящихся на предприятии общественного питания.
16. Факторы и резервы роста производительности труда на предприятии общественного питания.
17. Нормирование труда на предприятиях общественного питания
18. Характеристика структуры производства на предприятиях общественного питания

19. Принципы организации производственного процесса предприятия общественного питания в пространстве и во времени.
20. Производственный цикл на предприятии общественного питания и факторы, определяющие его длительность.
21. Управление качеством продукции на предприятии общественного питания.
22. Роль планирования в обеспечении эффективной работы предприятия общественного питания. Цели и этапы планирования.
23. Оперативное планирование работы предприятия общественного питания с полным циклом производства.
24. Оперативное планирование работы производства заготовочных цехов
25. Организация снабжения предприятий общественного питания
26. Организация складского хозяйства предприятий общественного питания
27. Организация тарного и транспортного хозяйства предприятий общественного питания
28. Планирование издержек и себестоимости продукции на предприятии общественного питания
29. Формирование планов предприятия общественного питания с учетом конъюнктуры рынка.
30. Техничко-экономическое обоснование и бизнес планирование.
31. Расчет цены предполагаемой продукции.
32. Безубыточность работы предприятия. Точка безубыточности.
33. Понятие доходы предприятия и их структура.
34. Система налогообложения предприятия общественного питания.