

Міністерство освіти і науки України  
КОЛЕДЖ НАФТОГАЗОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, ІНЖЕНЕРІЇ ТА ІНФРАСТРУКТУРИ СЕРВІСУ  
ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**«ЗАТВЕРДЖУЮ»**

Заступник директора з навчальної  
роботи КНТІС ОНАХТ

Т.В.Кунуп  
“ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2018 року

**Методичне забезпечення контролю знань студентів**

з навчальної дисципліни:

**ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВА**

з галузі знань **1401 “Сфера обслуговування”**  
за напрямом **140101 Готельно – ресторанна справа**  
спеціальністю **5.14010102 Ресторанне обслуговування**

Міністерство освіти і науки України  
КОЛЕДЖ НАФТОГАЗОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, ІНЖЕНЕРІЇ ТА ІНФРАСТРУКТУРИ СЕРВІСУ  
ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**«ЗАТВЕРДЖУЮ»**  
Заступник директора з навчальної  
роботи КНТІС ОНАХТ  
\_\_\_\_\_ Т.В.Кунуп  
“ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2018 року

## **КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА**

з навчальної дисципліни:

### **ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВА**

з галузі знань	<b><u>1401 “Сфера обслуговування”</u></b>
за напрямом	<b><u>140101 Готельно – ресторанна справа</u></b>
спеціальністю	<b><u>5.14010102 Ресторанне обслуговування</u></b>

Комплексна контрольна робота з дисципліни **Економіка підприємства**  
для студентів за напрямом підготовки 140101 Готельно – ресторанна справа,  
спеціальністю 5.14010102 Ресторанне обслуговування

Розробник: Дурбалова Н.І. - Викладач кваліфікаційної категорії «Спеціаліст I  
категорії».

Розглянуто і узгоджено на засіданні  
циклової комісії економічних дисциплін  
Протокол № \_\_\_\_\_ від « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018р.  
Голова комісії: \_\_\_\_\_ Н.І.Дурбалова

## ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Комплексна контрольна робота є завершальним етапом вивчення курсу матеріалу з навчальної дисципліни «Економіка підприємства». Вона містить у собі два теоретичних питання і практичне завдання, які охоплюють основні економічні питання щодо сутності та особливостей розвитку ресторанного господарства у сучасних умовах постіндустріального суспільства, глобалізації економічних відносин та інноваційних змін у технологіях виробництва кулінарної продукції та управління окремими підприємствами.

Виконуючи контрольні завдання, студенти повинні показати знання з основних економічних питань, а також вміння застосовувати теоретичні знання у вирішенні практичних завдань.

**МЕТА** комплексної контрольної роботи з дисципліни «Економіка підприємства» для студентів спеціальності 5.14010102 Ресторанне обслуговування – з'ясування теоретичних і практичних знань з усього курсу дисципліни.

**ЗАВДАННЯ** комплексної контрольної роботи:

*студент повинен знати:* ключові положення економіки закладів ресторанного господарства, організації та ефективності бізнес-процесів, термінологію курсу, причинно-наслідкові зв'язки економічних відносин, принципи ефективності господарської діяльності.

*студент повинен вміти:* розраховувати і аналізувати економічні показники, робити висновки, прогнози розвитку, формувати плани та стратегії, обробляти економічну інформацію.

Завдання комплексної контрольної роботи розроблені у відповідності з навчальною програмою, діючим навчальним планом і кваліфікаційною характеристикою.

Комплексна контрольна робота складається із 30 варіантів.

Кожен з варіантів містить у собі: два теоретичних питання і одне практичне.

Робота оцінюється за п'яти бальною системою згідно з критеріями оцінок.

# Критерії оцінки виконання підсумкової контрольної роботи

з дисципліни «Економіка підприємства»

для спеціальності 5.14010102 Ресторанне обслуговування

Оцінка за виконання підсумкової контрольної роботи виставляється за чотирьохбальною системою: «Відмінно», «Добре», «Задовільно», «Незадовільно».

**«Відмінно»** - підсумкова контрольна робота виконана у повному обсязі відповіді на усі контрольні запитання – безпомилкові, вичерпні. Особливо питання які торкаються основних фондів підприємства, розподілення прибутку, визначення рентабельності. Зміст відповідей логічний, відсутні, або мають місце незначні граматичні і стилістичні погрішності. Робота оформлена правильно і охайно, написана чітким почерком

**«Добре»** - відповіді на контрольні запитання в основному правильні і повні, мають місце окремі несуттєві помилки і вади. Відповіді свідчать, що студент розуміє в сутності матеріалу і його практичному значенні. Виявляється деяка не систематичність у висловлюванні матеріалу; можуть бути не грубі граматичні і стилістичні помилки. Робота оформлена чисто, написана розбірливим почерком.

**«Задовільно»** - відповіді мають помітну неповноту, мають місце значні недоліки і помилки; студент виявляє слабе розуміння сутності матеріалу, плутається у його практичному застосуванні; допускаються значні порушення системи у відповідях, зустрічаються грубі граматичні і стилістичні помилки.

**«Незадовільно»** - відповіді поверхові, що свідчить про незнання основного матеріалу, або мають місце грубі помилки у висвітленні питань; студент виявив повне нерозуміння сутності матеріалу і його практичного значення.

комплексна контрольна робота

з дисципліни « Економіка підприємства »  
для студентів спеціальності: 5.14010102 Ресторанне обслуговування  
напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

**ВАРІАНТ № 1**

1. Розкрийте зміст функцій ресторанного господарства
2. Пояснити які існують основні групи персоналу підприємства ресторанного господарства за категоріями
3. Проаналізувати ефективність роботи кафе-кондитерської щодо формування сировинних товарних запасів у цілому за звітний рік на кінець року. Прокоментувати отримані результати й зробити висновки. Плановий обсяг товарообороту кафе за звітний рік становить 735 тис. грн., фактичний товарооборот склав 748 тис. грн. Норматив запасів – 4 дні. Кафе працює без вихідних. За звітний рік наявність сировинних і товарних запасів кафе характеризується наступними даними: на 01.01 – 6100 грн., на 01.04. – 6200 грн., на 01.07 – 6080 грн., на 01.10 – 6300 грн., 31.12 – 5960 грн.

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_ від "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота

з дисципліни « Економіка підприємства »  
для студентів спеціальності: 5.14010102 Ресторанне обслуговування  
напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

**ВАРІАНТ № 2**

1. Ресторанное хозяйство как вид предпринимательской деятельности
2. Пояснити за якими видами діяльності підрозділяють персонал підприємства ресторанного господарства
3. Скласти продуктивний баланс закладу ресторанного господарства щодо картоплі на плановий рік, якщо потреба в ньому для випуску перших страв у плановому році становить 15 т , для випуску других страв і гарнірів – 32 т, холодних закусок – 4 т та іншої продукції власного виробництва – 27 т.

Із загальної потреби в картоплі в IV-му кварталі буде витрачено 28,1%.  
Норма запасу овочів – 10 днів. Залишок картоплі на 1 грудня поточного року – 1,2 т. За планом постачання за період, що залишився до початку планового року, у заклад надійде 6 т. картоплі. Очікувана витрата картоплі за цей самий період становить 5,7 т. Середню ціну 1кг картоплі взяти на рівні середніх цін, що склалися на момент проведення розрахунків

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_\_ від " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота

з дисципліни « Економіка підприємства »  
для студентів спеціальності: 5.14010102 Ресторанне обслуговування  
напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

**ВАРІАНТ № 3**

1. Пояснити класифікацію підприємств ресторанного господарства
2. Проаналізувати якими показниками визначається наявність персоналу підприємства
3. Фактичний річний обсяг товарообороту піцерії становить 960 тис. грн. Заклад працює без вихідних. За звітний рік наявність сировинних і товарних запасів піцерії характеризується наступними даними: на 01.01 – 36 тис. грн., 01.04 – 30 тис. грн., 01.07 – 28 тис. грн., на 01.10 – 38 тис. грн., на 31.12 – 40 тис. грн. Норматив сировинних і товарних запасів – 10 днів. На основі наведених даних визначити середні сировинні й товарні запаси закладу ресторанного господарства (піцерії), середню оборотність сировинних й товарних запасів, кількість їх оборотів на рік, відхилення від нормативу середніх сировинних й товарних запасів та їх наявності на кінець року. Прокоментувати отриманні результати й зробити висновки.

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_ від "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.



комплексна контрольна робота

з дисципліни « Економіка підприємства »  
для студентів спеціальності: 5.14010102 Ресторанне обслуговування  
напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

**ВАРІАНТ № 4**

1. Охарактеризувати внутрішню та зовнішню середу господарювання підприємства
2. Проаналізувати показники інтенсивності руху персоналу підприємства
3. У плановому році підприємство ресторанного господарства передбачає виготовити і реалізувати 520 тис. гарячих напоїв і солодких страв. Середня норма витрат цукру на одну страву – 25г. Крім того, для виробництва кондитерських виробів закладу необхідно 21 т цукру. Норматив запасу цукру – 9 днів. Питома вага витрат цукру в IV-му кварталі у загальних річних витратах цукру становить 28%. Запаси цукру на початок планового періоду – 0,65т. Необхідно скласти продуктовий баланс.

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_ від "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота

з дисципліни « Економіка підприємства »  
для студентів спеціальності: 5.14010102 Ресторанне обслуговування  
напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

### **ВАРІАНТ № 5**

1. Розкрийте економічну сутність поняття «товарооборот»
2. Пояснити що таке продуктивність праці та її показник – виробіток
3. Скласти квартальний продуктовий баланс їдальні щодо риби, якщо відомо, що на початок кварталу залишок даного виду сировини у закладі становив 40кг. Обсяг реалізованої риби за квартал на виготовлення різних страв склав 1260кг, запаси риби на кінець кварталу встановленні в обсязі 50кг. Середня ціна 1кг риби – 34 грн.

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_ від " \_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота

з дисципліни « Економіка підприємства »  
для студентів спеціальності: 5.14010102 Ресторанне обслуговування  
напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

**ВАРІАНТ № 6**

1. Пояснити, що відноситься до продукції власного виробництва ресторанного господарства
2. Пояснити, що таке продуктивність праці та проаналізувати показник продуктивності праці – трудомісткість
3. У минулому році обсяг товарообороту підприємства ресторанного господарства склав 2010 тис. грн., а рівень рентабельності – 7% до товарообороту. Середньорічна вартість основних засобів – 286 тис. грн., середньооблікова кількість працівників підприємства 23 особи, кількість посадкових місць – 50.

У звітному році обсяг товарообороту зріс на 4,5%, рівень рентабельності збільшився на 1%, інші показники залишилися без змін.

Визначити показники ефективності використання основних засобів підприємства ресторанного господарства та забезпеченості ними персоналу.

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_\_ від " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота

з дисципліни « Економіка підприємства »  
для студентів спеціальності: 5.14010102 Ресторанне обслуговування  
напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

**ВАРІАНТ № 7**

1. Пояснити, що відноситься до покупних товарів ресторанного господарства
2. Проаналізувати методи виміру продуктивності праці
3. У звітному році обсяг товарообороту підприємства ресторанного господарства склав 1140 тис. грн., загальна чисельність працівників підприємства – 15 осіб. На наступний рік планується підвищити продуктивність праці персоналу на 7,5% за незмінної чисельності працівників. Розрахувати на наступний рік продуктивність праці й обсяг товарообороту підприємства.

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_ від "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота

з дисципліни « Економіка підприємства »  
для студентів спеціальності: 5.14010102 Ресторанне обслуговування  
напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

**ВАРІАНТ № 8**

1. Проаналізувати, що включає роздрібний продаж продукції власного виробництва безпосередньо населенню
2. Охарактеризувати основні зовнішні фактори, які впливають на зміни продуктивності праці
3. Використовуючи дані, що подані в таблиці, необхідно:
  - а) визначити продуктивність праці персоналу підприємств і працівників виробництва (кухні);
  - б) виявити відмінності в структурі штату підприємств ресторанного господарства і показати вплив цих відмінностей на продуктивність праці персоналу.

Підприємства ресторанного господарства	Обсяг товарообороту, тис. грн.	Середньооблікова чисельність працівників	
		Всього, осіб	У тому числі працівники виробництва, осіб
Кафе «Контрабас»	2321,2	45	25
Кафе «Терка»	1873,5	39	21

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_ від " \_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота

з дисципліни « Економіка підприємства »  
для студентів спеціальності: 5.14010102 Ресторанне обслуговування  
напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

**ВАРІАНТ № 9**

1. Проаналізувати фактори зовнішнього середовища, що обумовлюють обсяг і склад продукції й товарообороту підприємства
2. Пояснити основні внутрішні фактори, які впливають на зміни продуктивності праці
3. У звітному році обсяг товарообороту підприємства ресторанного господарства склав 1030 тис. грн., загальна чисельність працівників підприємства – 12 осіб. На наступний рік планується підвищити продуктивність праці персоналу на 7,5% за незмінної чисельності працівників. Розрахувати на наступний рік продуктивність праці й обсяг товарообороту підприємства.

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_ від "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота

з дисципліни « Економіка підприємства »  
для студентів спеціальності: 5.14010102 Ресторанне обслуговування  
напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

**ВАРІАНТ № 10**

1. Проаналізувати фактори внутрішнього середовища, що обумовлюють обсяг і склад продукції й товарообороту підприємства
2. Пояснити основні системи оплати праці у ресторанному господарстві
3. Використовуючи дані, що подані в таблиці, необхідно:
  - а) визначити продуктивність праці персоналу підприємств і працівників виробництва (кухні);
  - б) виявити відмінності в структурі штату підприємств ресторанного господарства і показати вплив цих відмінностей на продуктивність праці персоналу.

Підприємства ресторанного господарства	Обсяг товарообороту, тис. грн.	Середньооблікова чисельність працівників	
		Всього, осіб	У тому числі працівники виробництва, осіб
Кафе «Десерт»	1521,2	34	18
Кафе «Шико»	1345,5	32	17

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_ від "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота

з дисципліни « Економіка підприємства »  
для студентів спеціальності: 5.14010102 Ресторанне обслуговування  
напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

### **ВАРІАНТ № 11**

1. Пояснити що розуміють під товарооборотністю підприємства
2. У чому сутність погодинно форми оплати праці на підприємствах ресторанного господарства
3. Обсяг товарообороту кафе «Зустріч» склав 1 500 тис. грн., валовий дохід підприємства— 690 тис. грн., рівень витрат виробництва та обігу кафе становив 29% до товарообороту.

Розрахувати прибуток і рентабельність підприємства ресторанного господарства — кафе «Зустріч».

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_ від " \_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.



комплексна контрольна робота

з дисципліни « Економіка підприємства »  
для студентів спеціальності: 5.14010102 Ресторанне обслуговування  
напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

**ВАРІАНТ № 12**

1. Пояснити що таке продуктивний баланс підприємства ресторанного господарства
2. Проаналізувати доплати та надбавки до заробітної плати на підприємствах ресторанного господарства
3. Обсяг товарообороту кафе «Зустріч» становить 1 700 тис. грн., валовий дохід підприємства — 700 тис. грн. Рівень витрат виробництва та обігу кафе досягнув 31% до товарообороту.  
Розрахувати прибуток і рентабельність підприємства ресторанного господарства — кафе «Зустріч».

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_ від " \_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота

з дисципліни « Економіка підприємства »  
для студентів спеціальності: 5.14010102 Ресторанне обслуговування  
напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

**ВАРІАНТ № 13**

1. Охарактеризувати поняття оптимальної величини закупки підприємства
2. Пояснити що називають витратами підприємства на оплату праці
3. Обсяг товарообороту кафе «Глечик» склав 1 700 тис. грн., валовий дохід підприємства — 700 тис. грн., рівень витрат виробництва та обігу кафе становив 30% до товарообороту. Розрахувати прибуток і рентабельність підприємства ресторанного господарства — кафе «Глечик

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_\_ від " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота

з дисципліни « Економіка підприємства »  
для студентів спеціальності: 5.14010102 Ресторанне обслуговування  
напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

**ВАРІАНТ № 14**

1. Пояснити призначення товарних запасів та їх види
2. Пояснити що розуміють під витратами підприємства
3. Обсяг товарообороту кафе «Глечик» становить 1 900 тис. грн., валовий дохід підприємства — 720 тис. грн., рівень витрат виробництва та обігу кафе досягнув 31% до товарообороту. Розрахувати прибуток і рентабельність підприємства ресторанного господарства — кафе «Глечик».

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_ від "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота

з дисципліни « Економіка підприємства »  
для студентів спеціальності: 5.14010102 Ресторанне обслуговування  
напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

### ВАРІАНТ № 15

1. Проаналізувати методику планування поточних товарних запасів
2. Надати характеристику собівартість одиниці продукції підприємства
3. Визначити для підприємства ресторанного господарства показники прибутку і рентабельності продажів, зробити висновки, знаючи, що:
  - Річний обсяг товарообороту досягне – 2670 тис. грн.;
  - Рівень валового доходу складе – 44, 4% до товарообороту;
  - Рівень поточних витрат – 35, 2% до товарообороту.

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_ від "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота

з дисципліни « Економіка підприємства »  
для студентів спеціальності: 5.14010102 Ресторанне обслуговування  
напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

**ВАРІАНТ № 16**

1. Охарактеризуйте роль і місце технічного потенціалу в системі ресторанного господарства.
2. Проаналізуйте склад поточних витрат підприємства ресторанного господарства
3. Визначити для підприємства ресторанного господарства показники прибутку і рентабельності продажів, зробити висновки, знаючи, що:
  - Річний обсяг товарообороту досягне – 2480 тис. грн.;
  - Рівень валового доходу складе – 42, 3% до товарообороту;
  - Рівень поточних витрат – 33, 2% до товарообороту

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_\_ від " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота

з дисципліни « Економіка підприємства »  
для студентів спеціальності: 5.14010102 Ресторанне обслуговування  
напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

**ВАРІАНТ № 17**

1. Пояснити чому для підприємств ресторанного господарства характерна низька технічна оснащеність
2. Пояснити як класифікуються поточні витрати підприємства
3. Проаналізувати ефективність роботи кафе-кондитерської щодо формування сировинних товарних запасів у цілому за звітний рік на кінець року. Прокоментувати отримані результати й зробити висновки.  
Плановий обсяг товарообороту кафе за звітний рік становить 635 тис. грн., фактичний товарооборот склав 645 тис. грн. Норматив запасів – 4 дні. Кафе працює без вихідних. За звітний рік наявність сировинних і товарних запасів кафе характеризується наступними даними: на 01.01 – 5100 грн., на 01.04. – 5200 грн., на 01.07 – 5080 грн., на 01.10 – 5300 грн., 31.12 – 4960 грн.

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_\_ від " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота

з дисципліни « Економіка підприємства »  
для студентів спеціальності: 5.14010102 Ресторанне обслуговування  
напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

**ВАРІАНТ № 18**

1. Пояснити за якими видами вартості ураховуються основні засоби підприємства
2. Проаналізувати доходи за видами діяльності та за місцем виникнення
3. Скласти продуктовий баланс закладу ресторанного господарства щодо картоплі на плановий рік, якщо потреба в ньому для випуску перших страв у плановому році становить 17 т , для випуску других страв і гарнірів – 35 т, холодних закусок – 5 т та іншої продукції власного виробництва – 29 т.

Із загальної потреби в картоплі в IV-му кварталі буде витрачено 28,1%. Норма запасу овочів – 11 днів. Залишок картоплі на 1 грудня поточного року – 1,4 т. За планом постачання за період, що залишився до початку планового року, у заклад надійде 7 т. картоплі. Очікувана витрата картоплі за цей самий період становить 6,1 т. Середню ціну 1кг картоплі взяти на рівні середніх цін, що склалися на момент проведення розрахунків

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_ від " \_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота

з дисципліни « Економіка підприємства »  
для студентів спеціальності: 5.14010102 Ресторанне обслуговування  
напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

**ВАРІАНТ № 19**

1. Пояснити що таке знос основних засобів, які види зносу бувають
2. Пояснити види доходів в залежності від основних господарських операцій та за періодом формування
3. Фактичний річний обсяг товарообороту піцерії становить 860 тис. грн. Заклад працює без вихідних. За звітний рік наявність сировинних і товарних запасів піцерії характеризується наступними даними: на 01.01 – 34тис. грн., 01.04 – 27тис. грн., 01.07 – 25 тис. грн., на 01.10 – 36 тис. грн., на 31.12 – 39 тис. грн. Норматив сировинних і товарних запасів – 10 днів. На основі наведених даних визначити середні сировинні й товарні запаси закладу ресторанного господарства (піцерії), середню оборотність сировинних й товарних запасів, кількість їх оборотів на рік, відхилення від нормативу середніх сировинних й товарних запасів та їх наявності на кінець року. Прокоментувати отриманні результати й зробити висновки.

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_\_ від " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.



комплексна контрольна робота

з дисципліни « Економіка підприємства »  
для студентів спеціальності: 5.14010102 Ресторанне обслуговування  
напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

**ВАРІАНТ № 20**

1. Надати характеристику амортизації основних засобів підприємства
2. Пояснити показники для характеристики доходів підприємства
3. У плановому році підприємство ресторанного господарства передбачає виготовити і реалізувати 620 тис. гарячих напоїв і солодких страв. Середня норма витрат цукру на одну страву – 25г. Крім того, для виробництва кондитерських виробів закладу необхідно 27 т цукру. Норматив запасу цукру – 8 днів. Питома вага витрат цукру в IV-му кварталі у загальних річних витратах цукру становить 30%. Запаси цукру на початок планового періоду – 0,75т. Необхідно скласти продуктовий баланс.

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_\_ від " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота

з дисципліни « Економіка підприємства »  
для студентів спеціальності: 5.14010102 Ресторанне обслуговування  
напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

**ВАРІАНТ № 21**

1. Пояснити показники технічного стану основних засобів підприємства
2. Охарактеризувати прибуток підприємства та його функції
3. Скласти квартальний продуктовий баланс їдальні щодо м'яса, якщо відомо, що на початок кварталу залишок даного виду сировини у закладі становив 45кг. Обсяг реалізованого м'яса за квартал на виготовлення різних страв склав 1360кг, запаси м'яса на кінець кварталу встановленні в обсязі 53кг. Середня ціна 1кг м'яса – 80 грн.

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_ від "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота

з дисципліни « Економіка підприємства »  
для студентів спеціальності: 5.14010102 Ресторанне обслуговування  
напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

**ВАРІАНТ № 22**

1. Проаналізувати показники інтенсивності відновлення основних засобів підприємства
2. Пояснити напрямки розподілу та використання прибутку підприємства
3. У звітному році обсяг товарообороту підприємства ресторанного господарства склав 1250 тис. грн., загальна чисельність працівників підприємства – 17 осіб. На наступний рік планується підвищити продуктивність праці персоналу на 7,3% за незмінної чисельності працівників. Розрахувати на наступний рік продуктивність праці й обсяг товарообороту підприємства.

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_ від " \_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота

з дисципліни « Економіка підприємства »  
для студентів спеціальності: 5.14010102 Ресторанне обслуговування  
напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

**ВАРІАНТ № 23**

1. Проаналізувати показники забезпеченості підприємства ресторанного господарства основними засобами
2. Пояснити показники рентабельності інвестицій підприємства
3. Використовуючи дані, що подані в таблиці, необхідно:
  - а) визначити продуктивність праці персоналу підприємств і працівників виробництва (кухні);
  - б) виявити відмінності в структурі штату підприємств ресторанного господарства і показати вплив цих відмінностей на продуктивність праці персоналу.

Підприємства ресторанного господарства	Обсяг товарообороту, тис. грн.	Середньооблікова чисельність працівників	
		Всього, осіб	У тому числі працівники виробництва, осіб
Кафе «Десерт»	1741,2	33	15
Кафе «Шоколад»	1739,5	21	10

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_ від "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота

з дисципліни « Економіка підприємства »  
для студентів спеціальності: 5.14010102 Ресторанне обслуговування  
напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

**ВАРІАНТ № 24**

1. Проаналізувати загальні показники ефективності використання основних засобів підприємства
2. Пояснити показники рентабельності продажів підприємства
3. У звітному році обсяг товарообороту підприємства ресторанного господарства склав 1150 тис. грн., загальна чисельність працівників підприємства – 14 осіб. На наступний рік планується підвищити продуктивність праці персоналу на 6,9% за незмінної чисельності працівників. Розрахувати на наступний рік продуктивність праці й обсяг товарообороту підприємства.

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_ від " \_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота

з дисципліни « Економіка підприємства »  
для студентів спеціальності: 5.14010102 Ресторанне обслуговування  
напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

**ВАРІАНТ № 25**

1. Проаналізувати фактори, що впливають на ефективність використання технічного потенціалу підприємства
2. Надати поняття інвестиціям та об'єктам інвестування
3. Використовуючи дані, що подані в таблиці, необхідно:
  - а) визначити продуктивність праці персоналу підприємств і працівників виробництва (кухні);
  - б) виявити відмінності в структурі штату підприємств ресторанного господарства і показати вплив цих відмінностей на продуктивність праці персоналу.

Підприємства ресторанного господарства	Обсяг товарообороту, тис. грн.	Середньооблікова чисельність працівників	
		Всього, осіб	У тому числі працівники виробництва, осіб
Кафе «Пафос»	1241,2	29	12
Кафе «Шарлотка»	1339,5	25	10

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_ від "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота

з дисципліни « Економіка підприємства »  
для студентів спеціальності: 5.14010102 Ресторанне обслуговування  
напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

**ВАРІАНТ № 26**

1. Пояснити якими моментами обумовлені особливості праці в підприємствах ресторанного господарства
2. Охарактеризувати функції бізнес-плану та основні його розділи
3. Обсяг товарообороту кафе «Таверна» склав 1 800 тис. грн., валовий дохід підприємства— 750 тис. грн., рівень витрат виробництва та обігу кафе становив 31% до товарообороту.

Розрахувати прибуток і рентабельність підприємства ресторанного господарства — кафе «Таверна».

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_\_ від " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота

з дисципліни « Економіка підприємства »  
для студентів спеціальності: 5.14010102 Ресторанне обслуговування  
напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

**ВАРІАНТ № 27**

1. Пояснити що таке персонал та кадровий потенціал підприємства
2. Охарактеризувати поняття оптимальної величини закупки підприємства
3. Визначити для підприємства ресторанного господарства показники прибутку і рентабельності продажів, зробити висновки, знаючи, що:
  - Річний обсяг товарообороту досягне – 3270 тис. грн.;
  - Рівень валового доходу складе – 45, 2% до товарообороту;
  - Рівень поточних витрат – 37, 3% до товарообороту.

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_\_ від " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.



комплексна контрольна робота

з дисципліни « Економіка підприємства »  
для студентів спеціальності: 5.14010102 Ресторанне обслуговування  
напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

**ВАРІАНТ № 28**

1. Пояснити чому для підприємств ресторанного господарства характерна низька технічна оснащеність
2. У чому сутність погодинно форми оплати праці на підприємствах ресторанного господарства
3. У звітному році обсяг товарообороту підприємства ресторанного господарства склав 1250 тис. грн., загальна чисельність працівників підприємства – 16 осіб. На наступний рік планується підвищити продуктивність праці персоналу на 8,1% за незмінної чисельності працівників. Розрахувати на наступний рік продуктивність праці й обсяг товарообороту підприємства.

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_\_ від " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота

з дисципліни « Економіка підприємства »  
для студентів спеціальності: 5.14010102 Ресторанне обслуговування  
напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

### ВАРІАНТ № 29

1. Проаналізувати методику планування поточних товарних запасів
2. Проаналізувати якими показниками визначається наявність персоналу підприємства
3. Визначити для підприємства ресторанного господарства показники прибутку і рентабельності продажів, зробити висновки, знаючи, що:
  - Річний обсяг товарообороту досягне – 2240 тис. грн.;
  - Рівень валового доходу складе – 42, 4% до товарообороту;
  - Рівень поточних витрат – 29, 2% до товарообороту.

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_ від "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота

з дисципліни « Економіка підприємства »  
для студентів спеціальності: 5.14010102 Ресторанне обслуговування  
напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

**ВАРІАНТ № 30**

1. Охарактеризуйте роль і місце технічного потенціалу в системі ресторанного господарства.
2. Проаналізувати доходи за видами діяльності та за місцем виникнення
3. Скласти квартальний продуктовий баланс їдальні щодо риби, якщо відомо, що на початок кварталу залишок даного виду сировини у закладі становив 50 кг. Обсяг реалізованої риби за квартал на виготовлення різних страв склав 1430кг, запаси риби на кінець кварталу встановленні в обсязі 56 кг. Середня ціна 1кг риби – 45 грн.

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_ від " \_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.