

ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь: "бакалавр"

Спеціальність: J2 "Готельно-ресторанна справа та кейтеринг"

Форма навчання: денна

Навчальна дисципліна: «Економіка готелів і ресторанів»

МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ 1

ВАРІАНТ № 1

Завдання 1. Закриті тести – 5 балів

1. Перевагою ресторанного господарства перед індивідуально-організованою (домашньою) формою харчування є:

1. більші витрати часу на виготовлення продукції;
2. ресурсозбереження;
3. зменшення вільного часу населення;
4. менші ціни на виготовлену продукцію.

2. Суб'єкти ресторанного господарства на ринку кулінарної продукції не виконують таку функцію, як:

1. виробництво їжі, яка безпосередньо готова до вживання;
2. тривале зберігання продукції і покупних товарів;
3. організація споживання кулінарної продукції і покупних товарів;
4. реалізація кулінарної продукції і покупних товарів.

3. Виконання суб'єктами ресторанного господарства трьох функцій, що пов'язані з виробництвом, реалізацією та організацією споживання кулінарної продукції, обумовлене:

1. властивостями продукції галузі;
2. неможливістю тривалого зберігання продукції;
3. необхідністю вживання продукції при визначеному температурному режимі;
4. усі відповіді вірні.

4. Група підприємств, що виготовляють однорідну (або схожу) продукцію і діють на одному товарному ринку, яких об'єднує єдність технологій та якісна однорідність факторів виробництва — це:

1. вид економічної діяльності;
2. підприємницька діяльність;
3. галузь;
4. сфера діяльності.

5. Самостійна ініціативна, систематична діяльність на власний ризик з виробництва продукції (робіт, послуг) і здійснення торгівлі з метою отримання прибутку — це:

1. вид економічної діяльності;
2. підприємницька діяльність;
3. галузь;
4. сфера діяльності.

Завдання 2. Відкриті тести – 5 балів

1. Товарооборот - це
2. Основні фонди - це
3. Чисельність персоналу - це
4. Продуктивність праці - це
5. Виробнича програма - це

Завдання 3. Задача, оцінюється у 10 балів

Задача 1. На основі даних, що наведені в табл. 1, визначити середньогрупову норму витрат м'яса за другими м'ясними стравами та річну потребу в м'ясі для забезпечення запланованого випуску 115 тис. других м'ясних страв для кафе.

Таблиця 1

Вихідна інформація для розрахунку середньогрупової норми витрат м'яса за другими м'ясними стравами для кафе

Найменування страв	Питома вага в групі, %	Норма витрат (брутто), г
Котлети рублені	40	100
М'ясо тушковане	15	169
Гуляш	15	161
Тефтелі	13	103
Рагу	10	149
Біфштекс	7	161

Задача 2. Готель у звітному кварталі реалізував послуг на 100 тис. грн при середніх залишках оборотних коштів 25 тис. грн. Визначте прискорення оборотності оборотних коштів у днях та їх вивільнення за рахунок зміни коефіцієнта оборотності у плановому кварталі, якщо обсяг реалізованих готельних послуг зросте на 10 % при незмінній сумі оборотних коштів.

ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь: "бакалавр"

Спеціальність: J2 "Готельно-ресторанна справа та кейтеринг"

Форма навчання: денна

Навчальна дисципліна: «Економіка готелів і ресторанів»

МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ 1

ВАРІАНТ № 2

Завдання 1. Закриті тести – 5 балів

1. До особливостей підприємницької діяльності в ресторанному господарстві не слід відносити:

1. задоволення потреб споживачів як у якісній їжі, так і шляхом надання відповідних послуг, створення умов для відпочинку;
2. готівкова форма розрахунку, що прискорює обіг коштів і знижує ризик можливої неплатоспроможності покупців;
3. потреба у менших розмірах початкових інвестицій для створення підприємств за терміну їх окупності 1-3 роки;
4. більша залежність від змін моди за відсутності можливості для творчого підходу до професійної діяльності.

2. До соціальних функцій підприємства ресторанного господарства можна віднести:

1. створення робочих місць;
2. виробництво продукції відповідної якості;
3. залучення для виробництва матеріальних ресурсів;
4. одержання максимально можливого прибутку.

3. До основних ознак класифікації підприємств ресторанного господарства відносяться:

1. галузева та предметна спеціалізація;
2. розмір підприємства за величиною чистого прибутку;
3. організаційно-правова форма;
4. усі вище перелічені ознаки.

4. На діяльність підприємства ресторанного господарства впливають такі суб'єкти внутрішнього середовища як ... :

1. постачальники і конкуренти;
2. партнери і споживачі;
3. менеджери і працівники;
4. податкові служби і фінансові установи.

5. Ринок кулінарної продукції є ринком:

1. чистої конкуренції;

2. монополістичної конкуренції;
3. монопольним;
4. олігопольним.

Завдання 2. Відкриті тести – 5 балів

1. Кафе -це
2. Податкові платежі – це
3. Персонал - це
4. Погодинна оплата праці -
5. Мотивація роботи працівника - це

Завдання 3. Задача, оцінюється у 10 балів

Задача 1. На основі наведених даних у табл. 1 проаналізувати ефективність роботи кафе-кондитерської щодо формування сировинних і товарних запасів у цілому за звітний рік і на кінець року. Прокоментувати отримані результати й зробити висновки.

Таблиця 1

Вихідна інформація для розрахунків

Показники	На 1.01	На 01.04	На 01.07	На 01.10	На 31.12
Запаси сировини й товарів, грн.	6 100	6 200	6 080	6 300	5 960

Плановий обсяг товарообороту кафе на звітний рік становить 735 тис. грн., фактичний товарооборот склав 748 тис. грн. Норматив запасів — 4 дні. Кафе працює без вихідних.

Задача 2. У середньому за зміну на підприємстві ресторанного господарства електромеханічна м'ясорубка працює 5 годин. Час роботи підприємства — 14 годин. Необхідно оцінити використання такого обладнання у часі.

ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь: "бакалавр"

Спеціальність: J2 "Готельно-ресторанна справа та кейтеринг"

Форма навчання: денна

Навчальна дисципліна: «Економіка готелів і ресторанів»

МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ 1

ВАРІАНТ № 3

Завдання 1. Закриті тести – 5 балів

1. До переліку інструментів прямого державного регулювання у сфері ресторанного господарства слід віднести:

1. валютне регулювання, податкову політику, митні обмеження;
2. державні субсидії, участь держави у фінансуванні проектів;
3. податкову політику, участь держави у фінансуванні проектів;
4. валютне регулювання, державні субсидії.

2. До переліку інструментів непрямого державного регулювання у сфері ресторанного господарства слід віднести:

1. державні субсидії, участь держави у фінансуванні проектів;
2. податкову політику, участь держави у фінансуванні проектів;
3. валютне регулювання, податкову політику, митні обмеження;
4. валютне регулювання, державні субсидії.

3. До переліку інструментів управління, що розробляються безпосередньо на підприємстві ресторанного господарства, відносять такі як ...:

1. сертифікація і стандартизація продукції;
2. акцизне оподаткування;
3. митні обмеження;
4. встановлення правил внутрішнього трудового розпорядку й розробка системи преміювання працівників.

4. Формулювання цілей підприємства ресторанного господарства, розробка перспективних планів, коригування стратегії відповідно до змін зовнішнього середовища є характерним для керівників ... :

1. технічного рівня;
2. управлінського рівня;
3. інституційного рівня;
4. управлінського і технічного рівнів.

5. Вирішення загальних масштабних проблем розвитку підприємства ресторанного господарства передбачається...:

1. стратегічними цілями;

2. тактичними цілями;
3. тактичними й оперативними цілями;
4. оперативними цілями.

Завдання 2. Відкриті тести – 5 балів

1. Мета діяльності ресторану -
2. Послуги ЗРГ - це
3. Офіціант - це
4. Тарифна система розробляється і використовується для ...
5. Вартісними показниками виробничої програми є

Завдання 3. Задача, оцінюється у 10 балів

Задача 1. Потужність картопличестки, що встановлена у їдальні, за технічним паспортом: становить 400 кг/годину, фактично за рік перероблено картоплі 420 т. Кількість робочих днів підприємства на рік — 353, кількість робочих годин на день — 8. Необхідно визначити коефіцієнт інтенсивного використання (завантаження) обладнання.

Задача 2. На підставі вихідної інформації (табл. 1):

- а) проаналізувати ступінь змін рівня витрат в поточному році в порівнянні з минулим;
- б) обчислити економію або перевитрати витрат;
- в) скласти аналітичну таблицю та дати оцінку результатам аналізу.

Таблиця 1

Інформація для розрахунків

Показник	Минулий рік	Поточний рік
Товарооборот, тис. грн.	1 476,8	1 654,0
Витрати виробництва та обігу, тис. грн.	561,2	686,4
Рівень витрат виробництва та обігу. %		

ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь: "бакалавр"

Спеціальність: J2 "Готельно-ресторанна справа та кейтеринг"

Форма навчання: денна

Навчальна дисципліна: «Економіка готелів і ресторанів»

МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ 1

ВАРІАНТ № 4

Завдання 1. Закриті тести – 5 балів

1. Обсяг продажів підприємством ресторанного господарства продукції, товарів і надання платних послуг населенню за певний період часу, що виражений у грошовій формі, являє собою:

1. виробничу програму;
2. товарооборот;
3. прибуток;
4. асортимент.

2. Роздрібний товарооборот — це:

1. обсяг продажів продукції, товарів і надання платних послуг населенню для задоволення особистих потреб в обмін на його грошові доходи;
2. обсяг продажів продукції, товарів іншим підприємствам для подальшої реалізації населенню або для виробничого споживання;
3. продаж населенню та іншим споживачам кулінарних виробів, напівфабрикатів, покупних товарів, а також оптова реалізація продукції, що призначена для доробки й наступного продажу населенню;
4. жодної правильної відповіді.

3. Оптовий товарооборот — це:

1. обсяг продажів продукції, товарів і надання платних послуг населенню для задоволення особистих потреб в обмін на його грошові доходи;
2. обсяг продажів продукції, товарів іншим підприємствам для подальшої реалізації населенню або для виробничого споживання;
3. продаж населенню та іншим споживачам кулінарних виробів, напівфабрикатів, покупних товарів, а також оптова реалізація продукції, що призначена для доробки й наступного продажу населенню;
4. жодної правильної відповіді.

4. Якісним показником, що характеризує виробничо-торговельну діяльність підприємства ресторанного господарства, є:

1. товарооборот з продукції власного виробництва;
2. товарооборот з покупних товарів;
3. загальний (сукупний) обсяг товарообороту;

4. питома вага товарообороту з продукції власного виробництва у загальному обсязі товарообороту.

5. Збільшення обсягу товарообороту не може бути наслідком зростання:

1. прибутків населення;
2. виробництва товарної маси;
3. податкових платежів;
4. попиту населення.

Завдання 2. Відкриті тести – 5 балів

1. Рух грошових коштів - це
2. Валовий товарооборот - це
3. Середньооблікова чисельність персоналу - це
4. Додаткові послуги закладів ГРГ -
5. Чистий прибуток закладів ГРГ -

Завдання 3. Задача, оцінюється у 10 балів

Задача 1. На основі даних, що наведені у табл. 1, проаналізувати ефективність використання основних засобів підприємства ресторанного господарства та забезпеченість ними персоналу за два роки. Прокоментувати отримані результати й зробити висновки щодо динаміки розрахованих показників.

Таблиця 1

Вихідна інформація для розрахунків

Показник	Минулий рік	Звітний рік
Валовий товарооборот, тис. грн.	3 200	3 350
Роздрібний товарооборот, тис. грн.	3 050	3 170
Оборот з продукції власного виробництва, тис. грн..	2 030	2 090
Прибуток, тис. грн.	240	255
Середньорічна вартість основних засобів, тис. грн. у тому числі активної частини	420 145	430 150
Кількість посадкових місць	70	70
Середньооблікова чисельність персоналу, осіб у тому числі працівників виробництва	33 16	34 17

Задача 2. Визначити показники оборотності оборотних засобів та їх відносне вивільнення, якщо при запланованому наданні готельних послуг 80 тис. грн і нормативі оборотних засобів 10 тис. грн фактично готелем було надано послуг на суму 95 тис. грн.