Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 02.10.2024 15:33:12
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
_____ / Воротников И.Л./
«20» 05 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**ОСНОВЫ БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**
Направление подготовки	**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**
Направленность (профиль)	**Технология и организация предприятий общественного питания**
Квалификация выпускника	**Бакалавр**
Нормативный срок обучения	**4 года**
Форма обучения	**Очная**
Кафедра-разработчик	**Проектный менеджмент и внешнеэкономическая деятельность в АПК**
Ведущий преподаватель	**Руднев М.Ю., доцент**

Разработчик: доцент, Руднев М.Ю. _____ (подпись)

Саратов 2021

Содержание

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ……..... 3

2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания 5

3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....……..……..….. 9

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования …… 16

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

В результате изучения дисциплины «Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.08.2020 г. № 1047, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания»

Компетенция		Индикаторы достижения компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 Разрабатывает стратегии планирования и развития предприятия, проводит оценку эффективности менеджмента исходя из имеющихся ресурсов и ограничений	8	лекции, практические занятия	устный опрос, письменный опрос
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.2 Способен осуществлять стратегическое планирование деятельности предприятий питания	8	лекции, практические занятия	устный опрос, письменный опрос
ПК-2	Способен к организации и управлению процессами производства и обслуживания организаций питания	ПК-2.1 Осуществляет планирование, координацию и контроль, проводит оценку эффективности деятельности предприятия	8	лекции, практические занятия	устный опрос, письменный опрос

		питания			
ПК-4	Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	ПК-4.2 Осуществляет планирование и организацию технологического процесса производства предприятия питания	8	лекции, практические занятия	устный опрос, письменный опрос

Примечание:

Компетенция УК-2 – также формируется в ходе освоения дисциплин: менеджмент; производственный учет в сфере общественного питания; производственная практика (технологическая); преддипломная практика; выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

Компетенция УК-10 – также формируется в ходе освоения дисциплины: экономическая культура; производственная практика (технологическая); преддипломная практика; выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

Компетенция ПК-2 – также формируется в ходе освоения дисциплин: организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания; организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; технология барного сервиса на предприятии общественного питания; технология ресторанного сервиса; организация кейтеринга; психология работы в малых группах; деловой этикет; стандарт организации предприятий общественного питания; автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания; охрана труда на предприятиях общественного питания; учебная практика (технологическая); производственная практика: научно-исследовательская работа; производственная практика (технологическая); преддипломная практика; выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

Компетенция ПК-4 – также формируется в ходе освоения дисциплин: стандарт организации предприятий общественного питания; организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания; технология продукции общественного питания; организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; модуль. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое, тепловое, торговое оборудование предприятий общественного питания; технология и организация детского питания; технология и организация диетического питания; технология блюд зарубежной кухни; организация кейтеринга; технология карвинга; кондитерское производство; технология мучных

кондитерских изделий; винодельческая и алкогольная продукция стран мира; научные основы разработки технологий и продукции общественного питания; технология барного сервиса на предприятии общественного питания; технология ресторанного сервиса; технология продуктов функционального питания; структура пищевых систем кулинарной продукции; пищевые добавки; основы технологии кулинарной продукции; контроль продукции общественного питания; продовольственная безопасность с основами нутрициологии; тепло - и хладотехника; процессы и аппараты пищевых производств; санитария и гигиена питания; автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания; потоки производств на предприятиях общественного питания; товароведение продовольственных товаров; рекламная деятельность предприятия общественного питания; рекламные коммуникации ресторанного бизнеса; производственный учет в сфере общественного питания; учебная практика (технологическая); производственная практика: научно-исследовательская работа; производственная практика (технологическая); преддипломная практика; выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания Перечень оценочных материалов

Таблица 2

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ОМ
1	письменный опрос	средство, направленное на изучение практического хода тех или иных процессов, исследование явления в рамках заданной темы с применением методов, освоенных на лекциях, сопоставление полученных результатов с теоретическими концепциями, осуществление интерпретации полученных результатов, оценивание применимости полученных результатов на практике	практические работы
2	устный опрос	средство, направленное на изучение теоретического материала, тех или иных процессов, исследование явления в рамках заданной темы с применением методов, освоенных на лекциях	устные ответы

Программа оценивания контролируемой дисциплины

Таблица 3

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1	Назначение, задачи, функции и принципы бизнес-планирования.	УК-2, УК-10, ПК-2, ПК-4	устный опрос
2	Содержание разделов бизнес-плана.	УК-2, УК-10, ПК-2, ПК-4	письменный опрос
3	Структура бизнес-плана.	УК-2, УК-10, ПК-2, ПК-4	устный опрос
4	Разработка раздела «Описание предприятия и отрасли».	УК-2, УК-10	письменный опрос
5	Назначение и элементы раздела «Описание предприятия и отрасли».	УК-2, УК-10	устный опрос
6	Анализ рынка сбыта продукции.	УК-2, УК-10	письменный опрос
7	Разработка плана маркетинга.	УК-2, УК-10	письменный опрос
8	Исследование и анализ рынка.	УК-2, УК-10	устный опрос
9	Расчет проектной мощности	ПК-2, ПК-4	письменный опрос
10	Численность работников и фонд заработной платы.	УК-10, ПК-2, ПК-4	письменный опрос
11	План маркетинговых действий на рынке.	УК-2, УК-10	устный опрос
12	Расчет капитальных вложений	УК-10, ПК-2, ПК-4	письменный опрос
13	Расчет издержек производства и обращения	УК-2, УК-10	письменный опрос
14	План производства.	ПК-2, ПК-4	устный опрос
15	Расчет минимальных надбавок и наценок	УК-2, УК-10, ПК-2	письменный опрос
16	Финансовый план.	УК-2, УК-10, ПК-2	устный опрос
17	Определение цены блюда	УК-2, УК-10, ПК-2	письменный опрос
18	Оценка рисков и	УК-2, УК-10, ПК-4	устный опрос

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
	страхование.		
19	Расчет основных экономических показателей	УК-2, УК-10, ПК-2	письменный опрос

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 4

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6
УК-2, 8 семестр	УК-2.1 Разрабатывает стратегии планирования и развития предприятия, проводит оценку эффективности менеджмента исходя из имеющихся ресурсов и ограничений	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (понятие и сущность стратегии планирования и развития предприятия), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала (понятие и сущность стратегии планирования и развития предприятия), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
УК-10, 8 семестр	УК-10.2 Способен	обучающийся не знает	обучающийся	обучающийся	обучающийся демонстрирует

	осуществлять стратегическое планирование деятельности предприятий питания	значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (понятие и сущность стратегического планирования), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	знание материала (понятие и сущность стратегического планирования), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
ПК-2, 8 семестр	ПК-2.1 Осуществляет планирование, координацию и контроль, проводит оценку эффективности деятельности предприятия питания	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (методику планирования, координации и контроля на предприятии), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала (методику планирования, координации и контроля на предприятии), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
ПК-4, 8 семестр	ПК-4.2 Осуществляет планирование	обучающийся не знает значительной	обучающийся демонстриру	обучающийся демонстри	обучающийся демонстрирует знание

	и организацию технологического процесса производства предприятия питания	части программного материала, плохо ориентируется в материале (понятие и сущность планирования и организации технологического процесса на предприятии питания), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	ет знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	рует знание материала, не допускает существенных неточностей	материала (понятие и сущность планирования и организации технологического процесса на предприятии питания), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1. Входной контроль

По дисциплине «Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания» входной контроль производится в восьмом семестре. Основная цель его проведения оценка остаточных знаний, полученных обучающийся при изучении предыдущих дисциплин. Для успешного прохождения входного контроля обучающийся должен продемонстрировать знания по основным понятиям экономики и организации производства.

Вопросы входного контроля

1. Агропромышленный комплекс: понятие, цели, состав.
2. Понятие собственности и ее роль в условиях рынка.
3. Показатели обеспеченности производственными основными средствами.
4. Показатели эффективности использования основных производственных фондов.
5. Показатели интенсификации производства.

6. Понятие себестоимости продукции.
7. Факторы снижения себестоимости.
8. Показатели производительности труда, пути ее повышения.
9. Понятия и показатели рентабельности.
10. Рыночный механизм хозяйствования, его элементы.
11. Факторы и резервы повышения уровня рентабельности.
12. Цена, понятие и функции.
13. Приватизация и ее формы в Росси.
14. Модель рынка.
15. Ценовая дискриминация.
16. Равновесная цена.
17. Методы ценообразования, используемые на практике.
18. Деньги, их функции.
19. Бюджет: расходы и доходы.
20. Олигополия, ее признаки.
21. Чистая монополия, ее признаки.
22. Чистая конкуренция, ее признаки.

3.2. Письменный опрос

Письменный опрос проходит в результате проведения практических работ.

Цель оценочного средства является проверка знаний обучающихся в ходе проведения практических занятий.

Устанавливается тематика практических работ: содержание разделов бизнес-плана; разработка раздела «Описание предприятия и отрасли»; анализ рынка сбыта продукции; разработка плана маркетинга; расчет проектной мощности; численность работников и фонд заработной платы; расчет капитальных вложений; расчет издержек производства и обращения; расчет минимальных надбавок и наценок; определение цены блюда; расчет основных экономических показателей

Пример одной из практических работ.

Пример практической работы по теме «Анализ рынка сбыта продукции»

Цель занятия: изучить анализ рынка сбыта продукции.

Рынок сбыта продукции включает:

- описание потребителей продукции;
- сегментацию рынка по группам потребителей с учетом факторов географических, демографических, психографических, поведенческих;
- оценку конкурирующих изделий, товаров, продуктов, услуг (в дальнейшем по группам товаров);
- сегментацию рынка по группам товаров;
- оценку предприятий-конкурентов.

Сегментация рынка по группам потребителей - это группировка потребителей по каким-либо признакам, в той или иной степени определяющим мотивы их поведения на рынке.

Сегментация рынка по группам продукции (изделиям, услугам) является производной от сегментации рынка по потребителям, т.к. учитывает запросы и предпочтения потребителей по качественным характеристикам.

Сегментация по предприятиям-конкурентам – это группировка конкурентов по факторам конкурентоспособности в продвижении продукта (изделия, услуги) на рынок.

Сегментация рынка производится по критериям и признакам.

Критерий - это способ оценки обоснованности выбора того или иного сегмента рынка для продукции или предприятия.

Признак - это способ выделения данного сегмента на рынке.

Наиболее распространенными критериями сегментации являются следующие:

- количественные параметры сегмента (емкость сегмента), по которым определяется число потенциальных потребителей и соответственно производственные мощности, необходимые для обслуживания потенциальной емкости рынка;
- доступность сегмента для производителя (каналы распространения и сбыта продукции), позволяющая решить вопрос о формировании сбытовой сети;
- существенность рынка, т.е. его устойчивость, заставляющая сделать выбор о целесообразности загрузки мощностей;
- прибыльность (норма прибыли или дохода на вложенный капитал, размер дивидендов на акцию, величина прироста общей массы прибыли предприятия), показывающая уровень рентабельности предприятия на данном сегменте рынка;
- совместимость сегмента рынка с рынком основных конкурентов.позволяющая оценить силу или слабость конкурентов и принять решение о целесообразности и готовности внесения дополнительных затрат на такой сегмент;
- эффективность работы на выбранный сегмент рынка предполагает оценку опыта работы конкретного персонала предприятия (инженерного, производственного и сбытового) на выбранном сегменте рынка и принятие соответствующих мер;
- защищенность выбранного сегмента от конкуренции предполагает оценку возможностей в борьбе с потенциальными конкурентами на основе анализа всех сторон деятельности конкурентов.

Основные признаки (факторы) сегментации по группам потребителей приведены в таблице 5.

Таблица 5

Основные факторы сегментации рынка по группам потребителей

Факторы, переменные	Наиболее распространенные значения переменных
Географические:	
Административное деление	Республика, край.область, район, город
Численность населения (для городов)	5-20 тыс. чел., 20-100 тыс.чел., 100-250тыс. чел.250-500 тыс. чел. 500-1000 тыс.чел.1-4 млн. чел., свыше 4 млн.чел.

Плотность населения	Город, пригород, сельская местность.
Климат	Умеренно-континентальный, континентальный, субтропический, морской и т. п.
Демографические:	
Возраст	до 3-х лет, 3-6 лет, 6-12 лет. 13-19 лет, 20-34 лет, 35-49 лет, 50-65 лет.65 и более.
Пол	Мужской, женский
Размер семьи	1-2 чел., 3-4 чел., 5 и более
Семейное положение	Молодежь одинокие, молодежь – семейные без детей, молодежь – семейные с детьми, пожилые – имеющие детей, пожилые – семейные, не имеющие детей, пожилые – одинокие и т. д.
Уровень дохода	До уровня минимальной оплаты труда (МОТ) 2-3 уровня МОТ, 4-5 уровней МОТ и т.д.
Виды профессий	Научные работники, инженерно-технические работники, служащие, бизнесмены, рабочие государственных предприятий, фермеры, преподаватели.учителя, студенты, домохозяйки и т.д.
Уровень образования	Без образования, начальное образование.среднее образование, средне специальное образование, высшее образование, ученая степень, звание.
Национальность	Русские, украинцы, белорусы, грузины, армяне, азербайджанцы, евреи, татары и т.п.
Религия	Православная, католическая, ислам и т.д.
Психографические:	
Социальный слой	Неимущие, среднего достатка, высокого достатка, очень высокого достатка.
Стиль жизни	Элитарный, богемный, молодежный, спортивный и т.п.
Поведенческие:	
Степень случайности покупки	Приобретение товаров обычно носит случайный характер; иногда носит случайный характер.
Поиск выгод	Поиск изделий высокого качества, хорошего обслуживания, более низких цен.
Степень нуждаемости в продукте	Нужен постоянно, нужен время от времени.
Степень готовности купить изделие	Не желает покупать; не готов купить сейчас; недостаточно информирован, чтобы купить; стремится купить изделие; обязательно купит.

Результатом сегментации рынка по группам потребителей является оценка количества потенциальных потребителей продукции с указанием регионов, частоты покупок, уровня доходов.

В качестве предполагаемой цены принимается средняя цена конкурентов на аналогичные товары.

Необходимо оценить рынок сбыта и заполнить таблицу 6.

Таблица 6

Оценка рынков сбыта

Показатели	Близлежащий город или населенный пункт местонахождения предприятия	Населенные пункты в радиусе 100 км	Рынки, удаленные за 100 км
Уровень спроса			
Степень удовлетворения спроса, %			
Уровень конкуренции			

Оценка конкурентов

В таблице 3 нужно дать характеристику конкурентам производящим такую же категорию продукции.

Таблица 7

Характеристика конкурентов предприятия

Наименование конкурентов	Продукция	Наличие рекламы	Расстояние до рынка сбыта, км	Вид продаж	Финансовое положение
1.					
2.					
3.					

Необходимо заполнить таблицу 6 и рассчитать бальную оценку конкурентоспособности предприятия (по 10-ти бальной шкале)

Таблица 8

Оценка конкурентов в баллах

Наименование фактора	Предприятия конкуренты				
Широкая дистрибью-ция					
Ценовая политика					
Качество продукции					
Маркетинговая политика					
Итоговое значение конкуренто-способностипредприя-тия					

Список литературы

1. Вачугов, Дмитрий Дмитриевич. Практикум по менеджменту: Деловые игры : учебное пособие / Д. Д. Вачугов, В. Р. Веснин, Н. А. Кислякова. - 3-е изд., испр. и доп. - М. : Высш. шк., 2017. - 192 с. - ISBN 5-06-005708-9

2. Менеджмент в АПК : учебник / Ю. Б. Королев, В. Д. Коротнев, Г. Н. Кочетова ; ред. О. Н. Когановская ; Международная ассоциация

"Агрообразование" . - М. : КолосС, 2017. - 424 с. : ил. - (Учебники и учеб.пособия для студентов высш. учеб. заведений). - ISBN 978-5-9532-0515-3

3.3. Рубежный контроль

Основной целью рубежного контроля является оценка полученных обучающимся знаний, при изучении дисциплины. Для успешного прохождения рубежного контроля обучающийся должен продемонстрировать базовые знания по основным темам дисциплины.

Вопросы рубежного контроля № 1

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Роль бизнес-планирования.
2. Цель и задачи бизнес-планирования.
3. Функции бизнес-планирования.
4. Принципы бизнес-планирования.
5. Состав и разделы бизнес-плана.
6. Резюме бизнес-плана.
7. Анализ исходной информации для бизнес-плана.
8. Назначение и элементы раздела «Описание предприятия и отрасли».
9. Внешняя среда бизнеса, ее анализ.
10. Внутренняя среда бизнеса, ее анализ.
11. Характеристика объекта бизнеса.
12. Оценка рынка сбыта.
13. Анализ конкурентов.
14. Возможные рыночные стратегии предприятия.
15. Типы маркетинговой стратегии на рынке.
16. Реклама в бизнес-плане.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Задачи, решаемые в бизнес-плане.
2. Характеристика отрасли и предприятия.
3. Титульный лист в бизнес-плане.
4. Факторы сегментации рынка.
5. Оценка конкурентов.
6. Стимулирование продаж.
7. Бюджет маркетинга.

Вопросы рубежного контроля № 2

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Информация при разработке плана производства.
2. Производственная мощность оборудования.
3. Затраты на производство и реализацию продукции.
4. Структура финансового плана.
5. Анализ безубыточности.
6. Стратегия финансирования.
7. Расчет эффективности бизнеса.

8. Понятие риска
9. Классификация рисков.
10. Управление рисками.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Оценка потенциальной мощности оборудования.
2. Планирование капитальных затрат на оборудование.
3. Капитальные вложения.
4. Расчет капитальных затрат.
5. Расчет стоимости сырья и основных материалов.
6. Расчет численности работников.
7. Расчет фонда заработной платы.
8. Расчет полной себестоимости товарной продукции.
9. План доходов и расходов.
10. План денежных поступлений и выплат.
11. Расчет показателей экономической эффективности.
12. Анализ вариантов осуществления проекта.

3.5. Промежуточная аттестация

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания предусмотрен зачет в восьмом семестре. Цель проведения зачета заключается в оценке знаний, полученных обучающимися в процессе изучения дисциплины.

Вопросы, выносимые на зачет

1. Роль бизнес-планирования.
2. Цель и задачи бизнес-планирования.
3. Функции бизнес-планирования.
4. Принципы бизнес-планирования.
5. Состав и разделы бизнес-плана.
6. Резюме бизнес-плана.
7. Анализ исходной информации для бизнес-плана.
8. Назначение и элементы раздела «Описание предприятия и отрасли».
9. Внешняя среда бизнеса, ее анализ.
10. Внутренняя среда бизнеса, ее анализ.
11. Характеристика объекта бизнеса.
12. Анализ свойств продукции.
13. Задачи, решаемые в бизнес-плане.
14. Характеристика отрасли и предприятия.
15. Титульный лист в бизнес-плане.
16. Оценка рынка сбыта.
17. Анализ конкурентов.
18. Возможные рыночные стратегии предприятия.
19. Типы маркетинговой стратегии на рынке.
20. Реклама в бизне-плане.

21. Методы стимулирования продаж.
22. Организация послепродажного обслуживания клиентов.
23. Организация общественного мнения.
24. Оценка затрат на продвижение товаров и услуг.
25. Информация при разработке плана производства.
26. Производственная мощность оборудования.
27. Затраты на производство и реализацию продукции.
28. Факторы сегментации рынка.
29. Оценка конкурентов.
30. Стимулирование продаж.
31. Бюджет маркетинга.
32. Оценка потенциальной мощности оборудования.
33. Планирование капитальных затрат на оборудование.
34. Капитальные вложения.
35. Расчет капитальных затрат.
36. Расчет стоимости сырья и основных материалов.
37. Сущность раздела «организационный план».
38. Структура финансового плана.
39. Анализ безубыточности.
40. Стратегия финансирования.
41. Расчет эффективности бизнеса.
42. Понятие риска
43. Классификация рисков.
44. Управление рисками.
45. Расчет численности работников.
46. Расчет фонда заработной платы.
47. Расчет полной себестоимости товарной продукции.
48. План доходов и расходов.
49. План денежных поступлений и выплат.
50. Расчет показателей экономической эффективности.
51. Анализ вариантов осуществления проекта.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Контроль результатов обучения, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля и фонды контрольных заданий для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приведено в таблице 9.

Таблица 9

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*		Описание
высокий	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала
базовый	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
пороговый	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
–	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлет-ворительно)»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

* - форма промежуточной аттестации в семестре определяется в соответствии с таблицей 2 рабочей программы дисциплины (модуля)

4.2.1. Критерии оценки устного ответа при текущем контроле и промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: понятие и сущность стратегии планирования и развития предприятия, стратегического планирования; методику планирования, координации и контроля на предприятии; понятие и сущность организации технологического процесса на предприятии питания;

умения: разрабатывать стратегию планирования и развития предприятия; осуществлять стратегическое планирование деятельности предприятий питания; осуществлять планирование, координацию и контроль на предприятии питания; осуществлять планирование и организацию технологического процесса производства на предприятии питания;

владение навыками: стратегии планирования и оценки эффективности предприятия исходя из имеющихся ресурсов и ограничений; стратегического планирования деятельности предприятий питания; планирования, координации, контроля и оценки эффективности деятельности предприятия питания; планирования и организации технологического процесса производства на предприятии питания.

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание материала (понятие и сущность стратегии планирования и развития предприятия, стратегического планирования; методику планирования, координации и контроля на предприятии; понятие и сущность организации технологического процесса на предприятии питания), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; - умение (разрабатывать стратегию планирования и развития предприятия; осуществлять стратегическое планирование деятельности предприятий питания; осуществлять планирование, координацию и контроль на предприятии питания; осуществлять планирование и организацию технологического процесса производства на предприятии питания), используя современные методы и показатели такой оценки; - успешное и системное владение навыками оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (стратегии планирования и оценки эффективности предприятия исходя из имеющихся ресурсов и ограничений; стратегического планирования деятельности предприятий питания; планирования, координации, контроля и оценки эффективности деятельности предприятия питания; планирования и организации технологического процесса производства на предприятии питания)
хорошо	обучающийся демонстрирует: – знание материала, не допускает существенных неточностей; – в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение (разрабатывать стратегию планирования и развития предприятия; осуществлять стратегическое планирование деятельности предприятий питания; осуществлять планирование, координацию и контроль на предприятии питания; осуществлять планирование и организацию технологического процесса производства на предприятии питания), используя современные методы и показатели такой оценки; – в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками оценки данных / результатов /

	документов / сведений / информации (стратегии планирования и оценки эффективности предприятия исходя из имеющихся ресурсов и ограничений; стратегического планирования деятельности предприятий питания; планирования, координации, контроля и оценки эффективности деятельности предприятия питания; планирования и организации технологического процесса производства на предприятии питания)
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: – знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; – в целом успешное, но не системное умение (разрабатывать стратегию планирования и развития предприятия; осуществлять стратегическое планирование деятельности предприятий питания; осуществлять планирование, координацию и контроль на предприятии питания; осуществлять планирование и организацию технологического процесса производства на предприятии питания), используя современные методы и показатели оценки; – в целом успешное, но не системное владение навыками оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (стратегии планирования и оценки эффективности предприятия исходя из имеющихся ресурсов и ограничений; стратегического планирования деятельности предприятий питания; планирования, координации, контроля и оценки эффективности деятельности предприятия питания; планирования и организации технологического процесса производства на предприятии питания)
неудовлетвори-тельно	обучающийся: – не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (понятие и сущность стратегии планирования и развития предприятия, стратегического планирования; методику планирования, координации и контроля на предприятии; понятие и сущность организации технологического процесса на предприятии питания), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; – не умеет использовать методы и приемы (разрабатывать стратегию планирования и развития предприятия; осуществлять стратегическое планирование деятельности предприятий питания; осуществлять планирование, координацию и контроль на предприятии питания; осуществлять планирование и организацию технологического процесса производства на предприятии питания), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; – обучающийся не владеет навыками оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (стратегии планирования и оценки эффективности предприятия исходя из имеющихся ресурсов и ограничений; стратегического планирования деятельности предприятий питания; планирования, координации, контроля и оценки эффективности деятельности предприятия питания; планирования и организации технологического процесса производства на предприятии питания), допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено

4.2.2. Критерии оценки письменного ответа

При выполнении письменного ответа обучающийся демонстрирует:

знания: понятие и сущность стратегии планирования и развития предприятия, стратегического планирования; методику планирования, координации и контроля на предприятии; понятие и сущность организации

технологического процесса на предприятии питания;

умения: разрабатывать стратегию планирования и развития предприятия; осуществлять стратегическое планирование деятельности предприятий питания; осуществлять планирование, координацию и контроль на предприятии питания; осуществлять планирование и организацию технологического процесса производства на предприятии питания;

владение навыками: стратегии планирования и оценки эффективности предприятия исходя из имеющихся ресурсов и ограничений; стратегического планирования деятельности предприятий питания; планирования, координации, контроля и оценки эффективности деятельности предприятия питания; планирования и организации технологического процесса производства на предприятии питания.

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание материала (понятие и сущность стратегии планирования и развития предприятия, стратегического планирования; методику планирования, координации и контроля на предприятии; понятие и сущность организации технологического процесса на предприятии питания), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; - умение (разрабатывать стратегию планирования и развития предприятия; осуществлять стратегическое планирование деятельности предприятий питания; осуществлять планирование, координацию и контроль на предприятии питания; осуществлять планирование и организацию технологического процесса производства на предприятии питания), используя современные методы и показатели такой оценки; - успешное и системное владение навыками оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (стратегии планирования и оценки эффективности предприятия исходя из имеющихся ресурсов и ограничений; стратегического планирования деятельности предприятий питания; планирования, координации, контроля и оценки эффективности деятельности предприятия питания; планирования и организации технологического процесса производства на предприятии питания)
хорошо	обучающийся демонстрирует: – знание материала, не допускает существенных неточностей; – в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение (разрабатывать стратегию планирования и развития предприятия; осуществлять стратегическое планирование деятельности предприятий питания; осуществлять планирование, координацию и контроль на предприятии питания; осуществлять планирование и организацию технологического процесса производства на предприятии питания), используя современные методы и показатели такой оценки; – в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (стратегии планирования и оценки эффективности предприятия исходя из имеющихся ресурсов и ограничений; стратегического планирования деятельности предприятий питания; планирования, координации, контроля и оценки эффективности деятельности предприятия питания; планирования и организации технологического процесса производства на предприятии питания)

удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; - в целом успешное, но не системное умение (разрабатывать стратегию планирования и развития предприятия; осуществлять стратегическое планирование деятельности предприятий питания; осуществлять планирование, координацию и контроль на предприятии питания; осуществлять планирование и организацию технологического процесса производства на предприятии питания), используя современные методы и показатели оценки; - в целом успешное, но не системное владение навыками оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (стратегии планирования и оценки эффективности предприятия исходя из имеющихся ресурсов и ограничений; стратегического планирования деятельности предприятий питания; планирования, координации, контроля и оценки эффективности деятельности предприятия питания; планирования и организации технологического процесса производства на предприятии питания)
неудовлетворительно	обучающийся: - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (понятие и сущность стратегии планирования и развития предприятия, стратегического планирования; методику планирования, координации и контроля на предприятии; понятие и сущность организации технологического процесса на предприятии питания), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; - не умеет использовать методы и приемы (разрабатывать стратегию планирования и развития предприятия; осуществлять стратегическое планирование деятельности предприятий питания; осуществлять планирование, координацию и контроль на предприятии питания; осуществлять планирование и организацию технологического процесса производства на предприятии питания), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; - обучающийся не владеет навыками оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (стратегии планирования и оценки эффективности предприятия исходя из имеющихся ресурсов и ограничений; стратегического планирования деятельности предприятий питания; планирования, координации, контроля и оценки эффективности деятельности предприятия питания; планирования и организации технологического процесса производства на предприятии питания), допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено

Разработчик: доцент Руднев М.Ю.

(подпись)