

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Узунов Федор Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 29.04.2026 10:47:53
Уникальный программный ключ:
fd935d10451b860e912364e0778f8448453b607f94388008e29877e6bcb55

Приложение к РПД

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ»
«УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ»
Факультет экономики, управления и юриспруденции
Кафедра «Управление и бизнес-информатика»**

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

ФИНАНСОВЫЙ МЕНЕДЖМЕНТ

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Руководитель предприятия питания

Квалификация выпускника: бакалавр

Для всех
форм обучения

Симферополь

1. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Средства оценивания в ходе текущего контроля:

- устные опросы в ходе семинарских занятий;
- рефераты;
- тестирование;
- практические и ситуационные задания, выполняемые в ходе семинарского занятия или рекомендуемые для самостоятельной работы.

Компетенция ПК-5 Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности организации предприятий питания в соответствии с требованиями потребителя возможностей взаимодействия с деловыми партнерами, формирования внешних связей и обмена опытом		
ПК-5.1 Знает	ПК-5.2 Умеет	ПК-5.3 Владеет
Осуществляет сбор, анализ и хранение данных.	Рассчитывает производственные и непроизводственные затраты действующих и модернизируемых производств деятельности и возможных рисков.	Способен управлять, контролировать и оценивать эффективность текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания

1.1. Вопросы к текущему контролю

1. Сущность, цели и задачи финансового менеджмента на предприятии питания.
2. Базовые концепции финансового менеджмента (стоимости денег во времени, компромисса между риском и доходностью).
3. Функции финансового менеджмента: планирование, организация, мотивация, контроль.
4. Организационная структура финансовой службы ресторана.
5. Финансовая среда предпринимательства и ее влияние на ресторанный бизнес.
6. Классификация источников финансирования предприятия общественного питания.
7. Собственный капитал: уставный, добавочный, резервный, нераспределенная прибыль.
8. Заемный капитал: кредиты, займы, кредиторская задолженность.
9. Управление оборотным капиталом ресторана: запасы, дебиторская задолженность, денежные средства.
10. Политика управления товарно-материальными запасами на кухне и складе.
11. Модели управления запасами (EOQ, Just-in-Time) в ресторанном хозяйстве.
12. Управление денежными потоками: прямой и косвенный методы.
13. Финансовый цикл ресторана и его оптимизация.
14. Управление дебиторской задолженностью (корпоративные клиенты, кейтеринг).
15. Управление кредиторской задолженностью перед поставщиками.
16. Методы краткосрочного и долгосрочного финансирования ресторана.
17. Понятие и виды финансовых рисков в ресторанном бизнесе.
18. Методы оценки и управления рисками (диверсификация, лимитирование, хеджирование).

19. Оценка эффективности инвестиционных проектов в ресторанном хозяйстве.
20. Показатели NPV, IRR, PI, срок окупаемости – практика расчета для открытия нового зала.
21. Особенности бюджетирования в ресторане: операционный, финансовый, инвестиционный бюджеты.
22. Гибкое бюджетирование и план-факт анализ.
23. Анализ безубыточности ресторана: точка безубыточности, запас финансовой прочности.
24. Операционный рычаг и его влияние на прибыль ресторана.
25. Финансовый рычаг: эффект финансового левериджа.
26. Методы оценки стоимости бизнеса ресторана.
27. Дивидендная политика предприятия питания.
28. Финансовое планирование и прогнозирование в ресторанном холдинге.
29. Анализ финансовой отчетности ресторана: горизонтальный, вертикальный, коэффициентный анализ.
30. Показатели рентабельности, ликвидности, оборачиваемости в ресторанном бизнесе.

1.2. Темы рефератов

1. Эволюция финансового менеджмента как науки.
2. Особенности финансового менеджмента в малом ресторанном бизнесе.
3. Сравнительный анализ источников финансирования ресторана.
4. Управление оборотным капиталом в условиях сезонности ресторана.
5. Модели управления запасами на предприятиях общественного питания.
6. Управление денежными потоками в ресторане: практические аспекты.
7. Финансовый цикл ресторана и пути его сокращения.
8. Управление дебиторской задолженностью при корпоративном обслуживании.
9. Политика управления кредиторской задолженностью в ресторанном бизнесе.
10. Финансовые риски ресторана и методы их минимизации.
11. Инвестиционная привлекательность ресторанного бизнеса.
12. Оценка эффективности инвестиций в открытие нового ресторана.
13. Бюджетирование как инструмент финансового управления рестораном.
14. Анализ безубыточности в ресторанном хозяйстве: методика и практика.
15. Операционный рычаг и его роль в управлении прибылью ресторана.
16. Эффект финансового рычага в ресторанном бизнесе.
17. Оценка стоимости ресторана: доходный, сравнительный и затратный подходы.
18. Дивидендная политика предприятий питания: особенности и ограничения.
19. Финансовое планирование в сетевых ресторанах.
20. Коэффициентный анализ финансовой отчетности ресторана.
21. Управление рентабельностью блюд и категорий меню.
22. Финансовые аспекты франчайзинга в ресторанном бизнесе.
23. Управление затратами ресторана: ABC-метод, таргет-костинг.
24. Финансовая диагностика банкротства ресторана.
25. Роль финансового контроллинга на предприятии питания.
26. Использование ERP-систем в финансовом менеджменте ресторана.
27. Управление капиталом ресторанного холдинга.
28. Финансовые аспекты доставки еды и работы с агрегаторами.

29. Влияние изменения налогового законодательства на финансовые решения ресторана.
30. ESG-факторы в финансовом управлении рестораном.
31. Финансовый менеджмент в условиях кризиса: антикризисные меры для ресторана.
32. Управление ликвидностью ресторана.
33. Финансовые модели ресторанного бизнеса: фаст-фуд, fine dining, кейтеринг.
34. Оценка эффективности маркетинговых затрат с позиции финансового менеджмента.
35. Финансовые аспекты банкротства и реструктуризации ресторана.
36. Управление налоговой нагрузкой ресторана (оптимизация).
37. Финансовый менеджмент в ресторанах с летними верандами.
38. Использование финансового лизинга для приобретения оборудования ресторана.
39. Особенности управления финансами в ресторанных франшизах.
40. Цифровая трансформация финансового менеджмента в ресторанном бизнесе.

1.3. Тестовые задания

1. Какой показатель НЕ относится к показателям рентабельности?
 1. Рентабельность продаж
 2. Рентабельность активов
 3. Коэффициент текущей ликвидности
 4. Рентабельность собственного капитала
2. Формула точки безубыточности в натуральном выражении:
 1. Выручка / Переменные затраты
 2. Постоянные затраты / (Цена за единицу – Переменные затраты на единицу)
 3. Прибыль / Выручка
 4. (Выручка – Переменные затраты) / Постоянные затраты
3. Какой метод оценки инвестиционных проектов учитывает временную стоимость денег? (несколько вариантов)
 1. Срок окупаемости (PP)
 2. Чистая приведенная стоимость (NPV)
 3. Внутренняя норма доходности (IRR)
 4. Учетная норма прибыли (ARR)
4. Эффект финансового рычага показывает:
 1. Изменение рентабельности собственного капитала за счет использования заемных средств
 2. Изменение выручки
 3. Уровень ликвидности
 4. Оборачиваемость запасов
5. Какие источники финансирования относятся к собственным?
 1. Кредит банка
 2. Уставный капитал
 3. Нераспределенная прибыль
 4. Займы учредителей
6. Что такое операционный рычаг?
 1. Отношение заемного капитала к собственному
 2. Соотношение постоянных и переменных затрат, влияющее на прибыль при изменении выручки
 3. Коэффициент ликвидности

4. Период оборота дебиторской задолженности
7. Коэффициент текущей ликвидности рассчитывается как:
1. $(\text{Оборотные активы} - \text{Запасы}) / \text{Краткосрочные обязательства}$
 2. $\text{Оборотные активы} / \text{Краткосрочные обязательства}$
 3. $\text{Собственный капитал} / \text{Активы}$
 4. $\text{Выручка} / \text{Оборотные активы}$
8. Дополнить: Разница между выручкой и переменными затратами называется _____.

9. Дополнить: Показатель, отражающий количество дней, за которое дебиторская задолженность превращается в денежные средства – это _____.

10. Дополнить: Процесс составления плана доходов и расходов на будущий период называется _____.

11. Дополнить: Эффект, при котором 1% изменения выручки приводит к большему процентному изменению прибыли, называется _____.

12. Дополнить: Стоимость капитала, выраженная в процентах годовых, называется _____.

13. Установите соответствие между коэффициентом и его формулой:

№	Коэффициент	№	Формула
1	Рентабельность продаж	А	$\text{Чистая прибыль} / \text{Выручка}$
2	Коэффициент оборачиваемости запасов	Б	$(\text{Оборотные активы} - \text{Запасы}) / \text{Краткосрочные обязательства}$
3	Коэффициент абсолютной ликвидности	В	$\text{Себестоимость продаж} / \text{Средние запасы}$
4	Коэффициент быстрой ликвидности	Г	$\text{Денежные средства} / \text{Краткосрочные обязательства}$

14. Установите соответствие между источником финансирования и его характеристикой:

№	Источник	№	Характеристика
1	Банковский кредит	А	Бесплатный, но рискованно зависимый источник
2	Эмиссия акций	Б	Платный, срочный, возвратный
3	Кредиторская задолженность	В	Не требует возврата, но размывает долю владельцев
4	Лизинг	Г	Долгосрочная аренда с правом выкупа

15. Установите последовательность этапов управления денежными потоками:

1. Анализ движения денежных средств
2. Оптимизация денежных потоков
3. Планирование денежных потоков (бюджет движения денежных средств)
4. Контроль за исполнением бюджета

16. Установите последовательность расчета NPV инвестиционного проекта:

1. Определение ставки дисконтирования
2. Расчет дисконтированных денежных потоков по годам
3. Прогнозирование денежных потоков от проекта
4. Суммирование дисконтированных потоков и вычитание начальных инвестиций

инвестиций

17. Дополнить: Если цена блюда 500 руб., переменные затраты на порцию 300 руб., а постоянные затраты ресторана за месяц 200 000 руб., то точка безубыточности в порциях составит _____.

18. Дополнить: Отношение заемного капитала к собственному капиталу называется _____.

19. Дополнить: Процентное изменение прибыли на 1% изменения выручки – это

20. Дополнить: Цель финансового менеджмента в коммерческой организации –
(в отличие от бухгалтерского учета, который фиксирует прошлое).

1.4. Практические задания

Задача 1.

Рассчитайте точку безубыточности ресторана в рублях и в количестве гостей, если: средний чек – 1500 руб., переменные затраты на одного гостя – 600 руб., постоянные затраты за месяц – 450 000 руб. Определите запас финансовой прочности при фактической выручке 1 200 000 руб.

Задача 2.

Оцените эффективность инвестиционного проекта открытия летней веранды:

- Инвестиции – 800 000 руб.
- Ежегодный денежный поток – 250 000 руб. (4 года)
- Ставка дисконтирования – 12%.

Рассчитайте NPV, PP, IRR (приблизленно). Сделайте вывод.

Задача 3.

Определите эффект финансового рычага для ресторана, если: рентабельность активов – 15%, ставка по кредиту – 10%, сумма активов – 10 млн руб., собственный капитал – 6 млн руб., заемный капитал – 4 млн руб. Ставка налога на прибыль – 20%.

Задача 4.

Разработайте мероприятия по ускорению оборачиваемости запасов на кухне ресторана. Ответ обоснуйте.

Задача 5.

Проведите коэффициентный анализ ликвидности ресторана по данным:

- Оборотные активы – 2,5 млн руб.
- Запасы – 1 млн руб.
- Денежные средства – 200 тыс. руб.
- Краткосрочные обязательства – 1,8 млн руб.

Рассчитайте текущую, быструю и абсолютную ликвидность. Сравните с нормативами.

Задача 6.

Ресторан планирует выручку 5 млн руб. при переменных затратах 3 млн руб. и постоянных затратах 1,5 млн руб. Рассчитайте операционный рычаг. На сколько процентов вырастет прибыль при увеличении выручки на 10%?

Задача 7.

Определите оптимальный размер заказа (ЕОQ) для мяса, если годовая потребность – 12 000 кг, стоимость одного заказа – 1500 руб., затраты на хранение 1 кг – 20 руб./год.

Задача 8.

Сравните два источника финансирования: кредит под 18% годовых и привлечение инвестора с долей 20% при ожидаемой рентабельности собственного капитала 25%. Какой вариант предпочтительнее и почему?

Задача 9.

Разработайте бюджет движения денежных средств (прямой метод) для ресторана на месяц:

- Остаток на начало – 200 тыс. руб.
- Поступления от продаж – 1,2 млн руб.
- Платежи поставщикам – 600 тыс. руб.
- Зарплата с налогами – 400 тыс. руб.
- Аренда – 150 тыс. руб.
- Прочие расходы – 50 тыс. руб.

Определите остаток на конец месяца.

Задача 10.

Проанализируйте риск изменения курса валют для ресторана, закупающего импортные продукты (вино, сыры). Предложите способы хеджирования.

Задача 11.

Оцените стоимость ресторана доходным подходом, если чистый операционный доход – 3 млн руб./год, а ставка капитализации – 15%.

Задача 12.

Разработайте систему KPI для финансового менеджера ресторана (минимум 5 показателей).

Задача 13.

Определите эффект операционного рычага для ресторана, если: выручка – 10 млн руб., переменные затраты – 6 млн руб., постоянные затраты – 2 млн руб. Как изменится прибыль при росте выручки на 5%?

Задача 14.

Сравните два инвестиционных проекта:

- Проект А: NPV = 500 тыс. руб., срок окупаемости 2 года.
- Проект Б: NPV = 450 тыс. руб., срок окупаемости 1,5 года.

Какой проект выбрать и почему?

Задача 15.

Разработайте мероприятия по снижению дебиторской задолженности для ресторана, работающего с корпоративными клиентами.

Задача 16

Рассчитайте WACC для ресторана: собственный капитал 8 млн руб., стоимость собственного капитала 20%, заемный капитал 4 млн руб., стоимость заемного капитала 12%, ставка налога на прибыль 20%.

Задача 17

Проведите факторный анализ рентабельности собственного капитала по формуле Дюпона на основе упрощенных данных.

Задача 18.

Определите период оборота дебиторской задолженности ресторана, если выручка за год – 36 млн руб., а средняя дебиторская задолженность – 4 млн руб.

Задача 19.

Разработайте финансовый план открытия новой кофейни с расчетом точки безубыточности и потребности в инвестициях.

Задача 20.

Оцените влияние сезонности на управление денежными потоками ресторана у моря. Предложите меры по сглаживанию кассовых разрывов.

2. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Вид контроля	Наименование работы	Наименование оценочных средств	Шкала оценивания
Текущий контроль	Вопросы для обсуждения на занятиях; Устные опросы по ранее изученному материалу; Письменные работы: рефераты, тестовые задания; Ситуационные и практические задания; Рефераты и доклады по темам (вопросам), вынесенным на самостоятельную работу.	Оценка выступлений на практическом (семинарском) занятии, проверка заданий и аудиторных работ, устный опрос, оценивание докладов, рефератов	отлично хорошо удовлетворительно неудовлетворительно

Критерии оценивания устных ответов обучающихся

Шкала оценивания	Характеристика оценивания
отлично	оценивается ответ, который показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа.
хорошо	оценивается ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.
удовлетворительно	оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа.
неудовлетворительно	оценивается ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа.

Критерии оценивания работы обучающихся на практических и семинарских занятиях

Шкала оценивания	Показатели	Критерии
Отлично	<ol style="list-style-type: none"> 1. Полнота выполнения практического и тестового задания (полнота ответа); 2. Своевременность выполнения задания; 3. Последовательность и рациональность выполнения практического задания (логичность и четкость ответа); 	<p>Задание решено самостоятельно. При этом составлен правильный алгоритм решения задания, в логических рассуждениях, в выборе формул и решении нет ошибок, получен верный ответ, задание решено рациональным способом.</p> <p>Дан правильный и исчерпывающий ответ на поставленные теоретические и тестовые вопросы, в которых обучающийся показал всестороннее системное знание программного материала, усвоение основной и дополнительной литературы, четкое владение понятийным аппаратом.</p>
Хорошо	<ol style="list-style-type: none"> 4. Правильность ответов на вопросы; 5. Самостоятельность решения (владение дополнительным материалом); 6. Знание нормативно-законодательной базы и терминологии курса 	<p>Задание решено с помощью преподавателя. При этом составлен правильный алгоритм решения задания, в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор формул для решения; есть объяснение решения, но задание решено нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, получен верный ответ.</p> <p>На поставленные теоретические и тестовые вопросы, при которых обучающийся показал достаточный уровень знаний основного программного материала: освоение информации лекционного курса и учебных пособий, овладение понятийным аппаратом, методикой исследований при попытке анализа различных ситуаций.</p>
Удовлетворительно		<p>Задание решено с подсказками преподавателя. Задание решено в общем виде.</p> <p>Обучающийся показал средний уровень знаний основного программного материала, но не мог убедительно аргументировать свой ответ, ошибся в использовании понятийного аппарата, показал недостаточные знания литературных источников.</p>
Неудовлетворительно		<p>Задание не решено.</p> <p>Обучающийся продемонстрировал значительные пробелы в знаниях основного программного материала, не аргументировал свой ответ, показал неудовлетворительные знания понятийного аппарата и специальной литературы.</p>

Критерии оценивания рефератов

Форам контроля	Критерии оценивания	Шкала оценивания
Реферат	Выполнены все методические требования к написанию реферата: определена тема, актуальность; содержание соответствует теме и плану реферата; сделан краткий анализ различных точек зрения по рассматриваемой проблеме;	зачтено

	грамотно использованы первоисточники при анализе содержания; выводы сформулированы лаконично с логическими доказательствами; соблюдены требования по внешнему оформлению. Тема реферата раскрыта в полном объеме.	
	Нарушены требования по написанию и оформлению реферата. Несоответствие темы реферата. В тексте не отражены существенные моменты. Тема реферата не раскрыта до конца. Сделаны необоснованные выводы.	не зачтено

Критерии оценивания тестов

Средство контроля	Критерии оценивания – процент положительных ответов	Шкала оценивания
Тестирование	90-100	отлично
	70-89	хорошо
	40-69	удовлетворительно
	< 39	неудовлетворительно

3. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Средства оценивания в ходе промежуточной аттестации:

- вопросы для зачета;
- практические задания для зачета.

Компетенция ПК-5 Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности организации предприятий питания в соответствии с требованиями потребителя возможностей взаимодействия с деловыми партнерами, формирования внешних связей и обмена опытом		
ПК-5.1 Знает	ПК-5.2 Умеет	ПК-5.3 Владеет
Осуществляет сбор, анализ и хранение данных.	Рассчитывает производственные и непроизводственные затраты действующих и модернизируемых производств деятельности и возможных рисков.	Способен управлять, контролировать и оценивать эффективность текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания

3.1. Вопросы к зачету

1. Цели и задачи финансового менеджмента в ресторанном хозяйстве.
2. Базовые концепции финансового менеджмента (временная стоимость денег, риск-доходность).
3. Финансовая среда ресторанного бизнеса и ее влияние на решения.
4. Собственный капитал ресторана: структура, формирование, управление.
5. Заемный капитал: кредиты, займы, кредиторская задолженность.
6. Управление оборотным капиталом ресторана.
7. Модели управления запасами (ЕОQ, JIT) на кухне и складе.

8. Управление денежными потоками: методы, бюджетирование.
9. Финансовый цикл ресторана и его оптимизация.
10. Управление дебиторской и кредиторской задолженностью.
11. Виды финансовых рисков в ресторанном бизнесе.
12. Методы оценки и снижения финансовых рисков.
13. Оценка эффективности инвестиций: NPV, IRR, PI, PP.
14. Бюджетирование в ресторане: виды бюджетов, процесс.
15. Анализ безубыточности ресторана: точка безубыточности, запас прочности.
16. Операционный рычаг и его использование.
17. Финансовый рычаг и эффект финансового лeverиджа.
18. Методы оценки стоимости бизнеса ресторана.
19. Дивидендная политика предприятия питания.
20. Финансовое планирование и прогнозирование.
21. Анализ финансовой отчетности ресторана.
22. Коэффициенты рентабельности, ликвидности, оборачиваемости.
23. Управление затратами ресторана.
24. Финансовый контроллинг на предприятии питания.
25. Особенности финансового менеджмента в сетевых ресторанах.
26. Финансовые аспекты франчайзинга.
27. Управление финансами в условиях кризиса.
28. Оценка эффективности маркетинговых затрат.
29. Налоговая оптимизация в ресторанном бизнесе.
30. Цифровые инструменты финансового менеджмента.

3.2. Практические задания к зачету

Задача 1. Рассчитайте точку безубыточности, запас финансовой прочности и операционный рычаг для ресторана с заданными параметрами (средний чек, переменные/постоянные затраты).

Задача 2. Оцените инвестиционный проект открытия нового цеха доставки: инвестиции, денежные потоки, ставка дисконтирования – рассчитайте NPV и PP.

Задача 3. Определите эффект финансового рычага и сделайте вывод о целесообразности привлечения кредита.

Задача 4. Разработайте систему мероприятий по ускорению оборачиваемости запасов на кухне.

Задача 5. По данным бухгалтерского баланса (условного) рассчитайте коэффициенты ликвидности и дайте оценку платежеспособности.

Задача 6. Составьте бюджет движения денежных средств (прямой метод) на месяц для ресторана.

Задача 7. Рассчитайте оптимальный размер заказа (EOQ) для одного вида сырья.

Задача 8. Сравните два источника финансирования (кредит vs инвестор) по критерию стоимости и влиянию на контроль.

Задача 9. Проведите факторный анализ рентабельности собственного капитала по трехфакторной модели Дюпона.

Задача 10. Оцените стоимость ресторана доходным подходом.

Задача 11. Определите эффект операционного рычага и изменение прибыли при росте/падении выручки.

Задача 12. Разработайте KPI для финансового менеджера ресторана.

Задача 13. Рассчитайте WACC для ресторанного холдинга.

Задача 14. Оцените влияние сезонности на денежные потоки и предложите меры по сглаживанию кассовых разрывов.

Задача 15. Проведите сравнительный анализ двух инвестиционных проектов (разные NPV и сроки окупаемости).

Задача 16. Разработайте мероприятия по снижению дебиторской задолженности корпоративных клиентов.

Задача 17. Рассчитайте период оборота дебиторской и кредиторской задолженности, оцените финансовый цикл.

Задача 18. Определите точку безубыточности в натуральном и стоимостном выражении для банкетного меню.

Задача 19. Оцените эффективность введения новой позиции в меню с точки зрения маржинальной прибыли.

Задача 20. Разработайте финансовый план открытия кофейни на 1 год с расчетом потребности в инвестициях.

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций (зачет)

Шкала оценивания	Уровень освоение компетенции	Критерии оценивания
Зачет	Базовый уровень освоения компетенции	Дан правильный и исчерпывающий ответ на вопрос. Обучающийся демонстрирует знание теоретического материала, изложено правильное понимание вопроса, дано достаточно подробное описание предмета ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия, относящиеся к предмету ответа. Обучающимся усвоена взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии. Имеется базовый уровень овладения практическими умениями и навыками по данной дисциплине в соответствии с ФГОС .
Незачет	Неудовлетворительный уровень	Отсутствует ответ или в ответе есть грубые ошибки, свидетельствующие о отсутствии знаний соответствующего программного материала; отсутствие умений и навыков по данной дисциплине в соответствии с ФГОС и/или фрагментарные знания основного учебно-программного материала.

Текущий контроль и промежуточная аттестация осуществляются в соответствии с «Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в Автономной некоммерческой организации «Образовательная организация высшего образования» «Университет экономики и управления».

Вид промежуточной аттестации – зачет.

Форма проведения промежуточной аттестации – письменный зачет.

Ключи к тестам для текущего контроля

1	2	3	4	5	6	7
3	2	2,3	1	2,3	2	2

8	9	10	11
Маржинальный доход	Период оборота дебиторской задолженности	Бюджетирование	Операционный рычаг

12	13	14	15	16
Средневзвешенная стоимость капитала (WACC)	1-А,2-В,3-Г,4-Б	1-Б,2-В,3-А,4-Г	1,3,2,4	3,1,2,4

17	18	19	20
1000 порций	Коэффициент финансового левериджа	Сила операционного рычага	Максимизация стоимости бизнеса (или благосостояния собственников)