

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

программы подготовки специалистов среднего звена  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Владивосток 2022

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности *Поварское и кондитерское дело*, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016, № 1565, примерной образовательной программой.

Разработчик(и): Косова Елена Александровна, преподаватель колледжа сервиса и дизайна ВГУЭС

Рассмотрена на заседании ЦМК направления Экономика и управление

Протокол № 9 от « 18 » мая 2022 г.

Председатель ЦМК



Е.С. Петушкова

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП. 07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является частью учебного цикла основной образовательной программы (далее ООП) в соответствии с ФГОС СПО по специальности/профессии *Поварское и кондитерское дело*

## 1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

По итогам освоения дисциплины, обучающиеся должны продемонстрировать результаты обучения, соотнесённые с результатами освоения ООП СПО, приведенные в таблице.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	<ul style="list-style-type: none"><li>– участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</li><li>– рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</li><li>– анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</li><li>– рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</li><li>– проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</li><li>– пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</li><li>– принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</li><li>– виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</li><li>– сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</li><li>– классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</li><li>– цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</li><li>– этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</li><li>– факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</li><li>– функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к</li></ul>

	<p>кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов</li> <li>– анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</li> <li>– вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</li> <li>– калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;</li> <li>– рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</li> <li>– рассчитывать проценты и платежи за пользование</li> </ul>	<p>оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</li> <li>– понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</li> <li>– понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</li> <li>– источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,</li> <li>– учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</li> <li>– понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;</li> <li>– требования к реализации продукции общественного питания;</li> <li>– количественный и качественный состав персонала организации;</li> <li>– показатели и резервы роста производительности труда на</li> </ul>
--	---	---

	<p>кредитом, уплачиваемые организацией банку;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</li> <li>– выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</li> <li>– управлять конфликтами и стрессами в организации;</li> <li>– применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</li> <li>– анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</li> <li>– составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса</li> <li>– анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</li> <li>– прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</li> <li>– анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</li> <li>– грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую</li> </ul>	<p>предприятиях питания, понятие нормирования труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</li> <li>– состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</li> <li>– понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприя, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</li> <li>– сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</li> <li>– налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</li> <li>– понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</li> <li>– стили управления;</li> <li>– способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</li> <li>– правила делового общения в коллективе;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и</li> </ul>
--	---	--

	<p>политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</p>	<p>функции маркетинга;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понятие сегментация рынка;</li> <li>– методы проведения маркетинговых исследований;</li> <li>– понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</li> <li>– организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса</li> </ul>
--	---	--

Вариативная часть профессионального модуля направлена на расширения объема профессиональной подготовки и ее углубления в указанных ПК:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.



ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

В процессе освоения ПМ у студенты должны овладеть общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельности в профессиональной сфере.

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	129
в том числе:	
– теоретическое обучение	48
– практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	38
– лабораторные занятия <i>(если предусмотрено)</i>	
– курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	
– самостоятельная работа	43
– консультации	
– промежуточная аттестация – <i>(форма промежуточной аттестации)</i>	дз

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	
<b>Раздел 1 Основы экономики</b>			
<b>Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.		<b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</b>
	Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция).		<b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</b>
	<i>Практическое занятие № 1</i> построение кривых спроса и предложения	<b>2</b>	<b>ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</b>
	<i>Практическое занятие № 2</i> определение рыночного равновесия, расчёт излишков и дефицита товаров	<b>2</b>	<b>ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.	<b>2</b>	
<b>Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</b>
	Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.		

	<p>Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия.</p> <p>Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания</p>		<p><b>ПК 6.1-6.5</b>  <b>ОК 1-ОК5,</b>  <b>ОК7, ОК9,</b>  <b>ОК10,ОК11</b></p>
	<p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p>		
	<p><i>Практическое занятие № 3</i> Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.</p>	2	<p><b>ПК 6.1-6.5</b>  <b>ОК 1-ОК5,</b>  <b>ОК7, ОК9,</b>  <b>ОК10,ОК11</b></p>
<p><b>Тема 1.4.</b>  <b>Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	
	<p>Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса</p>		<p><b>ПК 6.1-6.5</b>  <b>ОК 1-ОК5,</b>  <b>ОК7, ОК9,</b>  <b>ОК10,ОК11</b></p>
	<p><i>Практическое занятие № 4</i> Расчет розничной и продажных цен, их отдельных элементов</p>	2	<p><b>ПК 6.1-6.5</b>  <b>ОК 1-ОК5,</b>  <b>ОК7, ОК9,</b>  <b>ОК10,ОК11</b></p>
<p><b>Тема 1.5.</b>  <b>Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	4	
	<p>Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация.</p>		<p><b>ПК 6.1-6.5</b>  <b>ОК 1-ОК5,</b>  <b>ОК7, ОК9,</b>  <b>ОК10,ОК11</b></p>
	<p><i>Практическое занятие № 5</i> Расчет, анализ и планирование валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.</p>	2	<p><b>ПК 6.1-6.5</b>  <b>ОК 1-ОК5,</b>  <b>ОК7, ОК9,</b>  <b>ОК10,ОК11</b></p>
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов</p>	2	

<b>Тема 1.6.</b> <b>Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность		
<b>Тема 1.7.</b> <b>Основы предпринимательства и бизнес-планирования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>ПК 6.1-6.5</b>
	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование		<b>ОК 1-ОК5,</b> <b>ОК7, ОК9,</b> <b>ОК10,ОК11</b>
	Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения		<b>ПК 6.1-6.5</b> <b>ОК 1-ОК5,</b> <b>ОК7, ОК9,</b> <b>ОК10,ОК11</b>
	Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам		<b>ПК 6.1-6.5</b> <b>ОК 1-ОК5,</b> <b>ОК7, ОК9,</b> <b>ОК10,ОК11</b>
	Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления		<b>ПК 6.1-6.5</b> <b>ОК 1-ОК5,</b> <b>ОК7, ОК9,</b> <b>ОК10,ОК11</b>
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<i>Практическое занятие № 6</i> Изучение разделов бизнес- плана	<b>2</b>	<b>ПК 6.1-6.5</b> <b>ОК 1-ОК5,</b> <b>ОК7, ОК9,</b> <b>ОК10,ОК11</b>
	<i>Практическое занятие № 7</i> Составление бизнес- плана	<b>2</b>	<b>ПК 6.1-6.5</b> <b>ОК 1-ОК5,</b> <b>ОК7, ОК9,</b> <b>ОК10,ОК11</b>
<i>Практическое занятие № 8</i> Расчет платежей по кредитам.	<b>2</b>	<b>ПК 6.1-6.5</b> <b>ОК 1-ОК5,</b> <b>ОК7, ОК9,</b>	

			ОК10,ОК11
	<i>Практическое занятие № 9</i> Расчет эффективности и окупаемости инвестиций	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	<i>Практическое занятие № 10</i> Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение Налогового кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, темпах роста, тенденциях развития	8	
<b>Раздел 2. Основы менеджмента</b>			
<b>Тема 2.1.</b> <b>Сущность, цели и задачи менеджмента.</b> <b>Предприятие как объект управления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	14	
	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания.		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды.		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<i>Практическое занятие № 11</i> Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11

	<i>Практическое занятие № 12</i> Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну»	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий	10	
<b>Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	12	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.		
	Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	<i>Практическое занятие № 13</i> Расчет и анализ производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	2	
<b>Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения.		
	Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации		
	Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
<i>Практическое занятие № 14</i> Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	4		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b>	12		

	Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе. Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных задач		
<b>Раздел 3.</b>	<b>Основы маркетинга</b>		
<b>Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</b>
	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях.		
	Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги).		
	Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.		
	Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>5</b>		
Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Реклама и ее виды. Средства рекламы.			
<b>Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</b>
	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.		



<b>питании</b>	Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях		<b>ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</b>
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</b>
	<i>Практическое занятие № 15</i> Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	<b>6</b>	<b>ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</b>
	<i>Практическое занятие № 16</i> Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	<b>4</b>	<b>ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</b>
<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания и розничной торговли. Подготовка докладов, рефератов, презентаций, решение проблемных заданий	<b>4</b>		
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>ДЗ</b>	
<b>Всего:</b>		<b>129</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

**Кабинет социально-экономических дисциплин:**

количество посадочных мест – 30 шт., стол для преподавателя 1 шт., стул для преподавателя 1 шт., шкаф стеклянный 1шт., ноутбук Acer Aspire E1-531 1шт., проектор Panasonic 1 шт., звуковые колонки Microlab 2.0 solo4c 1 шт., экран 1 шт., доска маркерная меловая комбинированная 1 шт., дидактические пособия.

ПО: 1. Windows 8.1 (профессиональная лицензия № 45829305, бессрочно);

2. MS Office 2010 pro (лицензия № 48958910, № 47774898 , бессрочно);

3. FBreader (свободное); 4. WinDJwiev (свободное); 5. Google Chrome, (свободное)

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

**Основные источники**

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Юрайт, 2019. — 390 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437478> (дата обращения: 27.01.2020).
2. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: Юрайт, 2019. — 332 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/429037> (дата обращения: 27.01.2020).

**Дополнительные источники**

1. Николенко, П. Г. Бухгалтерский управленческий учет на предприятиях общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, А. М. Терехов. — М.: Юрайт, 2019. — 206 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/447759> (дата обращения: 27.01.2020).
2. Магомедов, А. М. Экономика организации : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Магомедов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Юрайт, 2019. — 323 с. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/441535> (дата обращения: 27.01.2020).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</li> <li>– принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</li> <li>– виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</li> <li>– сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</li> <li>– классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</li> <li>– цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</li> <li>– этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</li> <li>– факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</li> <li>– функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;</li> <li>-виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>

<p>методы определения эффективности их использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборотности, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</li> <li>– понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</li> <li>– источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,</li> <li>– учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</li> <li>– понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;</li> <li>-требования к реализации продукции общественного питания;</li> <li>-количественный и качественный состав персонала организации;</li> <li>-показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</li> <li>– формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</li> <li>– состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– основные показатели деятельности предприятий общественного питания и</li> </ul>		
---	--	--

<p>методы их расчета;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</li> <li>– сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</li> <li>– налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</li> <li>– понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</li> <li>– стили управления;</li> <li>– способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</li> <li>– правила делового общения в коллективе;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</li> <li>– понятие сегментация рынка;</li> <li>– методы проведения маркетинговых исследований;</li> <li>– понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</li> <li>– организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.</li> </ul>		
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</li> <li>– рассчитывать и планировать основные</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность,</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим</p>

<p>техничко-экономические показатели деятельности организации ресторанныго бизнеса и анализировать их динамику;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</li> <li>– рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</li> <li>– проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</li> <li>– пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</li> <li>– оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов</li> <li>– анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</li> <li>– вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</li> <li>– калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанныго бизнеса;</li> <li>– рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанныго бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</li> <li>– рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</li> <li>– планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</li> </ul>	<p>оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</li> <li>– управлять конфликтами и стрессами в организации;</li> <li>– применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</li> <li>– анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</li> <li>– составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса</li> <li>– анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</li> <li>– прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</li> <li>– анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</li> <li>– грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</li> <li>– проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</li> </ul>		
--	--	--

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**  
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации  
по учебной дисциплине

*ОП. 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга*  
программы подготовки специалистов среднего звена

*43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Форма обучения: *очная*

Владивосток 2022



Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине *ОП. 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга* разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016, № 1565, примерной образовательной программой, рабочей программой учебной дисциплины.

Разработчик(и): Косова Елена Александровна, преподаватель колледжа сервиса и дизайна ВГУЭС

Рассмотрена на заседании ЦМК направления Экономика и управление

Протокол № 9 от «18» мая 2022 г.

Председатель ЦМК



Е.С. Петушкова

## 1 Общие сведения

Контрольно-оценочные средства (далее – КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины *ОП. 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга* КОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине, которая проводится в форме дифференцированного зачёта (с использованием оценочного средства - *устный опрос в форме ответов на вопросы, устный опрос в форме собеседования, выполнение письменных заданий, тестирование и т.д.*)

## 2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код ОК, ПК <sup>1</sup>	Код результата обучения <sup>1</sup>	Наименование результата обучения <sup>1</sup>
ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1- 2.8 ПК 3.1- 3.7 ПК 4.1- 4.6 ПК 5.1- 5.6 ПК 6.1- 6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	31	понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;
	32	принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;
	33	виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),
	34	сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;
	35	классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;
	36	цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;
	37	этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;
	38	факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);
	39	функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;
	310	виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;
	311	понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;
312	понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей	

Код ОК, ПК <sup>1</sup>	Код результата обучения <sup>1</sup>	Наименование результата обучения <sup>1</sup>
		продуктового баланса;
	313	источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,
	314	учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;
	315	понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;
	316	требования к реализации продукции общественного питания;
	317	количественный и качественный состав персонала организации;
	318	показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;
	319	формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;
	320	состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;
	321	механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;
	322	основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;
	323	сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;
	324	налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;
	325	понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;
	326	сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
	327	стили управления;
	328	способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала
	329	правила делового общения в коллективе;
	330	сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;
	331	понятие сегментация рынка;
	332	методы проведения маркетинговых исследований;
	333	понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);
	334	организацию управления маркетинговой деятельностью в организации

Код ОК, ПК <sup>1</sup>	Код результата обучения <sup>1</sup>	Наименование результата обучения <sup>1</sup>
		ресторанного бизнеса
	У1	участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;
	У2	рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику
	У3	анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;
	У4	рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;
	У5	проводить инвентаризацию на предприятиях питания;
	У6	пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);
	У7	оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов
	У8	анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;
	У9	вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;
	У10	калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;
	У11	рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,
	У12	рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;
	У13	планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;
	У14	выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;
	У15	управлять конфликтами и стрессами в организации;
	У16	применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;
	У17	анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;
	У18	составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса
	У19	анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;
	У20	прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие

Код ОК, ПК <sup>1</sup>	Код результата обучения <sup>1</sup>	Наименование результата обучения <sup>1</sup>
		потребителями меню;
	У21	анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;
	У22	грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);
	У23	проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса

<sup>1</sup> - в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины

### 3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

#### 3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель <sup>2</sup> овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС <sup>3</sup>	
			Текущий контроль <sup>4</sup>	Промежуточная аттестация <sup>4</sup>
Тема 1 Экономика — система общественного воспроизводства	31	понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;	<i>Устный опрос, (п. 5.1, тема 1, вопросы 1-8)<sup>5</sup></i>	<i>Вопросы на диф.зачет 5-14 (п. 6.1)<sup>5</sup></i>
	32	принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;	<i>Устный опрос, (п. 5.1, тема 1, вопросы 9)<sup>5</sup> Реферат 5.2.1</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 1 (п. 6.1)<sup>5</sup></i>
	У3	анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;	<i>Устный опрос, (п. 5.1, тема 1, вопросы 10)<sup>5</sup></i>	<i>Вопросы на диф.зачет 2-4 (п. 6.1)<sup>5</sup></i>
Тема 2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	33	виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),	<i>Устный опрос, (п. 5.1, тема 2 вопросы 1-10)<sup>5</sup></i>	<i>Вопросы на диф.зачет 15 (п. 6.1)<sup>5</sup></i>
	У1	участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;	<i>Устный опрос, (п. 5.1, тема 2 вопросы 1-10)<sup>5</sup> Реферат 5.2.2</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 16 (п. 6.1)<sup>5</sup></i>
	У2	рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации	<i>Устный опрос, (п. 5.1, тема 2 вопросы 1-10)<sup>5</sup></i>	<i>Вопросы на диф.зачет 41 (п. 6.1)<sup>5</sup></i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель <sup>2</sup> овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС <sup>3</sup>	
			Текущий контроль <sup>4</sup>	Промежуточная аттестация <sup>4</sup>
		ресторанного бизнеса и анализировать их динамику		
Тема 3 Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	321	механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;	<i>Устный опрос, (п. 5.1, тема 3 вопросы 1-10)<sup>5</sup> Реферат 5.2.3</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 21-22 (п. 6.1) 5</i>
	У4	рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;	<i>Устный опрос, (п. 5.1, тема 3 вопросы 1-10)<sup>5</sup></i>	<i>Вопросы на диф.зачет 21 (п. 6.1) 5</i>
	У5	проводить инвентаризацию на предприятиях питания;	<i>Устный опрос, (п. 5.1, тема 3 вопросы 1-10)<sup>5</sup></i>	<i>Вопросы на диф.зачет 22 (п. 6.1) 5</i>
Тема 4. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	321	механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;	<i>Устный опрос, (п. 5.1, тема 4 вопросы 1-10)<sup>5</sup></i>	<i>Вопросы на диф.зачет 23 (п. 6.1) 5</i>
	318	показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;	<i>Устный опрос, (п. 5.1, тема 4 вопросы 1-10)<sup>5</sup> Реферат 5.2.4</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 24 (п. 6.1) 5</i>
	У8	анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания	<i>Устный опрос, (п. 5.1, тема 4 вопросы 1-10)<sup>5</sup></i>	<i>Вопросы на диф.зачет 25 (п. 6.1) 5</i>
	У9	вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;	<i>Устный опрос, (п. 5.1, тема 4 вопросы 1-10)<sup>5</sup></i>	<i>Вопросы на диф.зачет 26-30 (п. 6.1) 5</i>
Тема 5. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	322	основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;	<i>Устный опрос, (п. 5.1, тема 5 вопросы 1)<sup>5</sup></i>	<i>Вопросы на диф.зачет 1-6 (п. 6.1) 5</i>
	316	требования к реализации продукции общественного питания;	<i>Устный опрос, (п. 5.1, тема 5 вопросы 6)<sup>5</sup></i>	<i>Вопросы на диф.зачет 31-35 (п. 6.1) 5</i>
	311	понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;	<i>Устный опрос, (п. 5.1, тема 5 вопросы 10-11)<sup>5</sup></i>	<i>Вопросы на диф.зачет 36-41 (п. 6.1) 5</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель <sup>2</sup> овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС <sup>3</sup>	
			Текущий контроль <sup>4</sup>	Промежуточная аттестация <sup>4</sup>
	312	понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;	<i>Устный опрос, (п. 5.1, тема 5 вопросы 1) <sup>5</sup></i>	<i>Вопросы на диф.зачет 42-49 (п. 6.1) 5</i>
	313	источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 1-10) <sup>5</sup></i>	<i>Вопросы на диф.зачет 50-55 (п. 6.1) 5</i>
	У6	пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);	<i>Устный опрос, (п. 5.1, тема 5 вопросы 1) <sup>5</sup></i>	<i>Вопросы на диф.зачет 57 (п. 6.1) 5</i>
	У7	оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле	<i>Устный опрос, (п. 5.1, тема 5 вопросы 7-9) <sup>5</sup></i>	<i>Вопросы на диф.зачет 58 (п. 6.1) 5</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель <sup>2</sup> овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС <sup>3</sup>	
			Текущий контроль <sup>4</sup>	Промежуточная аттестация <sup>4</sup>
		наличия запасов		
	У8	анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;	<i>Устный опрос, (п. 5.1, тема 5 вопросы 1-6)</i> <sup>5</sup>	<i>Вопросы на диф.зачет 59 (п. 6.1)</i> <sup>5</sup>
Тема 6. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	34	сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;	<i>Устный опрос, (п. 5.1, тема 6 вопросы 1-5)</i> <sup>5</sup>	<i>Вопросы на диф.зачет 60 (п. 6.1)</i> <sup>5</sup>
	35	классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;	<i>Устный опрос, (п. 5.1, тема 6 вопросы 1-5)</i> <sup>5</sup>	<i>Вопросы на диф.зачет 61 (п. 6.1)</i> <sup>5</sup>
	36	цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;	<i>Устный опрос, (п. 5.1, тема 6 вопросы 1-5)</i> <sup>5</sup> <i>Реферат 5.2.5</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 63-66 (п. 6.1)</i> <sup>5</sup>
	37	этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;	<i>Устный опрос, (п. 5.1, тема 6 вопросы 1-5)</i> <sup>5</sup>	<i>Вопросы на диф.зачет 67 (п. 6.1)</i> <sup>5</sup>
	У17	анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;	<i>Устный опрос, (п. 5.1, тема 6 вопросы 1-5)</i> <sup>5</sup>	<i>Вопросы на диф.зачет 68 (п. 6.1)</i> <sup>5</sup>
	У18	составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса		<i>Вопросы на диф.зачет 69-70 (п. 6.1)</i> <sup>5</sup>
	У19	анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;	<i>Устный опрос, (п. 5.1, тема 6 вопросы 1-5)</i> <sup>5</sup>	<i>Вопросы на диф.зачет 71</i>
	У20	прогнозировать изменения на	<i>Устный опрос,</i>	<i>Вопросы на</i>



Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель <sup>2</sup> овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС <sup>3</sup>	
			Текущий контроль <sup>4</sup>	Промежуточная аттестация <sup>4</sup>
		рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;	(п. 5.1, тема 6 вопросы 1-5) <sup>5</sup>	диф.зачет 72-75 (п. 6.1) <sup>5</sup>
	У21	анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 6 вопросы 1-5) <sup>5</sup>	Вопросы на диф.зачет 77 (п. 6.1) <sup>5</sup>
Тема 7. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	326	сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 7 вопросы 1) <sup>5</sup>	Вопросы на диф.зачет 78 (п. 6.1) <sup>5</sup>
	У13	планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 7 вопросы 1-7) <sup>5</sup>	Вопросы на диф.зачет 80 (п. 6.1) <sup>5</sup>
	У14	выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 7 вопросы 1-7) <sup>5</sup>	Вопросы на диф.зачет 44-55 (п. 6.1) <sup>5</sup>
	У15	управлять конфликтами и стрессами в организации;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 7 вопросы 1-7) <sup>5</sup>	Вопросы на диф.зачет 47-49 (п. 6.1) <sup>5</sup>
Тема 8. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	327	стили управления;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 8 вопросы 1-8) <sup>5</sup>	Вопросы на диф.зачет 7 (п. 6.1) <sup>5</sup>
	у16	применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 8 вопросы 1-8) <sup>5</sup>	Вопросы на диф.зачет 61-62 (п. 6.1) <sup>5</sup>
	У13	планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 8 вопросы 1-8) <sup>5</sup>	Вопросы на диф.зачет 62-63 (п. 6.1) <sup>5</sup>
	У14	выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 8 вопросы 1-8) <sup>5</sup>	Вопросы на диф.зачет 64-65 (п. 6.1) <sup>5</sup>
Тема 9. Коммуникация как функция менеджмента	328	способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала	Устный опрос, (п. 5.1, тема 9 вопросы 9-10) <sup>5</sup>	Вопросы на диф.зачет 67 (п. 6.1) <sup>5</sup>
	У19	анализировать возможности	Устный опрос,	Вопросы на

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель <sup>2</sup> овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС <sup>3</sup>	
			Текущий контроль <sup>4</sup>	Промежуточная аттестация <sup>4</sup>
		организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;	(п. 5.1, тема 9 вопросы 9-10) <sup>5</sup>	диф.зачет 88 (п. 6.1) <sup>5</sup>
	У16	применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 9 вопросы 9-10) <sup>5</sup>	Вопросы на диф.зачет 94 (п. 6.1) <sup>5</sup>
Тема 10. Понятие маркетинга, его цели и функции	331	понятие сегментация рынка;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 7 вопросы 1, 7) <sup>5</sup>	
	333	понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);	Устный опрос, (п. 5.1, тема 7 вопросы 1-7) <sup>5</sup>	
	У22	грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);	Устный опрос, (п. 5.1, тема 7 вопросы 1-7) <sup>5</sup>	
Тема 11. Маркетинговые исследования в общественном питании	332	методы проведения маркетинговых исследований;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 7 вопросы 1-7) <sup>5</sup>	
	334	организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса	Устный опрос, (п. 5.1, тема 7 вопросы 1-7) <sup>5</sup>	
	У23	проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса	Устный опрос, (п. 5.1, тема 7 вопросы 1, 7) <sup>5</sup>	

<sup>2</sup> - для формулировки показателей использовать положения Таксономии Блума.

<sup>3</sup> - Однотипные оценочные средства нумеруются, н-р: «Тест №2», «Контрольная работа №4».

<sup>4</sup> - Примеры всех оценочных средств должны быть представлены в разделах 5,6.

<sup>5</sup> - В скобках следует указать пункт разделов 5.6, в котором оно представлено.

### 3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 1 Экономика — система общественного воспроизводства	31	понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;	<i>Опрос, тест</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	32	принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;	<i>Опрос, тест, реферат</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	У3	анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;	<i>Практич. раб.</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
Тема 2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	33	виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),	<i>Опрос, тест</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	У1	участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;	<i>Практич. раб.</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	У2	рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику	<i>Опрос, тест</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
Тема 3 Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	321	механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;	<i>Опрос, тест</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	У4	рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;	<i>Практич. раб.</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	У5	проводить инвентаризацию на предприятиях питания;	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
Тема 4. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	321	механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;	<i>Практич. раб.</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	318	показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие	<i>Практич. раб.</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		нормирования труда;		
	У8	анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	У9	вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;	<i>Опрос, тест</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
Тема 5. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	322	основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;	<i>Опрос, тест, реферат</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	316	требования к реализации продукции общественного питания;	<i>Практич. раб.</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	311	понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;	<i>Опрос, тест</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	312	понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;	<i>Практич. раб.</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	313	источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,	<i>Опрос, тест</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	У6	пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять	<i>Опрос, тест</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);		
	У7	оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов	<i>Практич. раб.</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	У8	анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
Тема 6. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	34	сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;	<i>Практич. раб.</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	35	классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;	<i>Практич. раб.</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	36	цели и задачи организации	<i>Опрос, тест,</i>	<i>Тест, ответы</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;	<i>контр. раб</i>	<i>на вопросы</i>
	37	этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;	<i>Опрос, тест</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	У17	анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;	<i>Опрос, тест, реферат</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	У18	составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса	<i>Практич. раб. Опрос, тест</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	У19	анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;		<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	У20	прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;	<i>Практич. раб.</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	У21	анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;	<i>Опрос, тест</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
Тема 7. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	326	сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;	<i>Опрос, тест</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	У13	планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;	<i>Практич. раб.</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	У14	выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	У15	управлять конфликтами и стрессами в организации;	<i>Практич. раб.</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
Тема 8. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	327	стили управления;	<i>Практич. раб.</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	У16	применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	У13	планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;	<i>Опрос, тест</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	У14	выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;	<i>Опрос, тест, реферат</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
Тема 9. Коммуникация как функция менеджмента	328	способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала	<i>Практич. раб.</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	У19	анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;	<i>Опрос, тест</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	У16	применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;	<i>Практич. раб.</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
Тема 10. Понятие маркетинга, его цели и функции	331	понятие сегментация рынка;	<i>Опрос, тест</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	333	понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);	<i>Опрос, тест</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	У22	грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику,	<i>Практич. раб.</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		способы продвижения продукции и услуг на рынке);		
Тема 11. Маркетинговые исследования в общественно м питании	332	методы проведения маркетинговых исследований;	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	334	организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса	<i>Практич. раб.</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	У23	проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса	<i>Практич. раб.</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>

#### 4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по дисциплине, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырём бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»

Текущая аттестация по дисциплине проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом.

#### Критерии оценивания устного ответа

(оценочные средства: *собеседование, устное сообщение,*)

**5 баллов** - ответ 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; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.



**4 балла** - 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.

**3 балла** – 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; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

**2 балла** – 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; незнание современной проблематики изучаемой области.

#### **Критерии оценивания письменной работы**

(оценочные средства: *реферат, конспект, контрольная работа, письменный отчет по лабораторной работе, доклад (сообщение), в том числе выполненный в форме презентации*).

**5 баллов** - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

**4 балла** - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

**3 балла** – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

**2 балла** - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

### Критерии оценивания тестового задания

Оценка	<i>Отлично</i>	<i>Хорошо</i>	<i>Удовлетворительно</i>	<i>Неудовлетворительно</i>
Количество правильных ответов	91 % и $\geq$	от 76% до 90,9 %	не менее 61%	менее 61%

### Критерии выставления оценки студенту на зачете

(оценочные средства: *устный опрос в форме ответов на вопросы билетов, устный опрос в форме собеседования, выполнение письменных разноуровневых задач и заданий.*)

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

## 2 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

## 2.1 Задания для проведения текущего контроля

### Входной контроль

#### ВАРИАНТ 1

**1. Расположите потребности по мере их возрастания согласно классификации человеческих потребностей по А. Маслоу:**

- 1: физиологические потребности
- 2: потребность в безопасности
- 3: потребность в социальных контактах
- 4: потребность в уважении

**2. Экономика - это:**

- а) хозяйственная система
- б) хозяйственная система, обеспечивающая удовлетворение потребностей конкретного человека и общества в целом
- в) система жизнеобеспечения страны, решающая задачи производства, распределения и потребления различных благ, необходимых для удовлетворения потребностей людей и государства
- г) работа на рынке, использование его законов

**3. Ограниченность-это проблема, которая:**

- а) есть у всех людей и обществ
- б) существует только в бедных странах
- в) есть только у бедных людей
- г) никогда не возникает у богатых людей

**4. Три основных фактора производства - труд, земля, капитал.**

**Какая из ниже перечисленных групп, включает в себя все три составляющие:**

- а) предприниматели, деньги, рента
- б) воздух, ученые, автомобили
- в) рабочие, станки, здания
- г) нефть, газопровод, ювелирные изделия

**5. В централизованной экономике товары и услуги производятся:**

- а) с помощью экономических планов
- б) людьми, желающими получить доход
- в) традиционными методами
- г) в соответствии с условиями спроса и предложения

**6. Установите соответствие между видами денег.**

- |                       |                         |
|-----------------------|-------------------------|
| 1. Полноценные деньги | а) серебряная монета    |
| 2. Кредитные деньги   | б) вексель              |
| 3. Наличные деньги    | в) разменные монеты     |
| 4. Безналичные деньги | г) пластиковая карточка |

**7. Укажите средство, с помощью которого работник страхуется от риска непредвиденной инфляции:**

- а) открытие нового бизнеса на основе полученных от банка кредитов
- б) хранение средств в банке

- в) включение в контракт пункта, предусматривающего индексирование заработной платы
- г) предложение своему другу ссуды, процентная ставка по которой ниже банковской

**8. Укажите три верных ответа**

К социальным последствиям безработицы относятся:

- а) потеря квалификации
- б) упадок моральных устоев
- в) общественные и политические беспорядки
- г) потеря определенного объема ВВП

**9. Государственный долг - это...**

- а) общая накопленная за определенный период, сумма дефицита бюджета
- б) сумма внешних займов
- в) сумма внутренних займов
- г) долг Центральному Банку России

**10. Количество товаров и услуг, которое можно купить на располагаемый доход в**

**течение определенного периода - это доход.**

- а) минимальный
- б) реальный
- в) располагаемый
- г) номинальный

**ВАРИАНТ 2**

**1. Установите соответствие перечисленных потребностей.**

- |                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| 1. Физиологические | а) пища         |
| 2. Материальные    | б) оборудование |
| 3. Духовные        | в) чтение книг  |
| 4. Социальные      | г) общение      |

**2. Рациональное использование природных ресурсов обусловлено.**

- а) повышением потребностей людей
- б) ограниченностью ресурсов
- в) обострением экологических проблем
- г) государственными интересами

**3. Перечислите три свойства товаров**

- а) потребительная стоимость
- б) меновая стоимость
- в) стоимость
- г) первоначальная стоимость
- д) восстановительная стоимость
- е) прибавочная стоимость
- ж) Остаточная стоимость

**4. Основные вопросы, решаемые любой экономической системой...**

- а) что производится, как производится, кем потребляется

- б) что потребляется, как производится, кто производит
- в) что потребляется, как потребляется, кем потребляется
- г) что производится, как потребляется, кем производится

**5. Производство возникло потому, что**

- а) к этому вынудила природа
- б) ограничены ресурсы
- в) возросли потребности людей
- г) этого захотел сам человек

**6. Жизнь на грани прожиточного минимума более характерна для:**

- а) централизованной экономики
- б) рыночной экономики
- в) традиционной экономики
- г) экономики высокоразвитых стран

**7. Назовите группу населения, которая выигрывает от инфляции.**

- а) студенты
- б) предприниматели
- в) пенсионеры
- г) заемщики

**8. Безработным является...**

- а) студент, который хотел бы работать
- б) человек, который искал работу в течение шести месяцев, а затем прекратил поиски
- в) человек, который потерял работу три месяца назад и до сих пор продолжает поиск новой
- г) пенсионер, который активно ищет работу

**9. Если доходы бюджета больше расходов, то бюджет...**

- а) дефицитный
- б) профицитный
- в) сбалансированный
- г) реальный

**10. Желание и способность производителей предоставлять товары для продажи на рынке определяет.**

- а) предложение
- б) спрос
- в) эластичность спроса
- г) эластичность предложения

**Ключ для входного контроля**

Вариант № 1	Вариант № 2
1 - 1,2,3,4	1 - 1-а,2-б,3-в,4-а
2 - в	2 - б
3 - а	3 - а, б, в
4 - б	4 - а
5 - а	5 - в

6 - 1-а,2-б,3-в,4-г	6 - а
7 - в	7 - г
8 - б, в	8 - б
9 - а	9 - б
10 - б	10 - а

### **Критерии оценки:**

Критерием оценки является уровень усвоения студентом материала, предусмотренного программой дисциплины, что выражается количеством выполненных заданий на предложенные задачи.

При выполнении:

61-74% - оценка 3 («удовлетворительно»);

75-94% - оценка 4 («хорошо»); 95-100% -

оценка 5 («отлично»).

## **2.2. Текущая аттестация**

### **КОНТРОЛЬНЫЕ ТЕСТЫ ПО ТЕМЕ:**

Экономические основы бизнеса

#### **ВАРИАНТ 1**

**1. Из нижеперечисленных потребностей укажите четыре, относящиеся к духовным"**

- а) чтение литературы
- б) жилье
- в) любовь
- г) вера
- д) питание
- е) дружба
- ж) охрана окружающей среды
- з) безопасность

**2. Основная проблема экономики состоит в том, что:**

- а) люди всегда должны делать выбор при использовании ограниченных ресурсов
- б) человеческие желания ограничены
- в) ресурсы безграничны
- г) только слаборазвитые страны имеют проблему дефицита

**3. Для организации процесса производства необходимы:**

- а) средства производства и труд
- б) средства труда и труд
- в) средства труда и рабочая сила
- г) средства производства и рабочая сила

**4. Наиболее важным элементом рыночной экономики является:**

- а) эффективные профсоюзы
- б) активная конкуренция на рынке
- в) всеобщее государственное регулирование

- г) взвешенные действия предпринимателей
- 5. Назовите три основных вопроса экономики:**
- а) что производить?
  - б) как производить?
  - в) когда производить?
  - г) для кого производить?
- 6. Первый уровень банковской системы - это.**
- а) Центральный банк
  - б) коммерческие банки
  - в) инвестиционные банки
  - г) инновационные банки
  - д) иностранные банки
- 7. Укажите наиболее полное определение инфляции.**
- Инфляция - это.
- а) вздутие, разбухание денежно-бумажного обращения
  - б) повышение общего уровня цен
  - в) процесс, характеризующийся снижением покупательной способности денег при одновременном росте цен на товары и услуги
  - г) быстрый рост расходов населения
- 8. К экономическому последствию безработицы относится.**
- а) упадок моральных устоев потеря
  - б) потеря квалификации
  - в) определенного объема ВВП
  - г) общественные и политические беспорядки
- 9. Если доходы бюджета равны расходам, то бюджет...**
- а) сбалансированный
  - б) дефицитный
  - в) профицитный
  - г) реальный
- 10. Желание и способность людей приобретать экономические блага определяет.**
- а) эластичность предложения
  - б) предложение
  - в) эластичность спроса
  - г) спрос

## **ВАРИАНТ 2**

- 1. Потребности - это.**
- а) все то, в чем нуждается человек, что требуется ему
  - б) то, что создает человек своим трудом
  - в) материальные и нематериальные блага
  - г) то, что достается бесплатно
- 2. Под "землей", как фактором производства следует понимать:**
- а) сельскохозяйственные продукты

- б) жилые дома
- в) водные ресурсы
- г) агрономы

**3. Постоянным дефицитом в командной экономике является**

- а) деньги
- б) товары и услуги
- в) ресурсы
- г) интеллектуальные товары

**4. Установите соответствие основных вопросов (проблем) экономики с их содержанием.**

- |                  |   |
|------------------|---|
| 1. Как?<br>услуг | а) какие из возможных товаров и услуг<br><br>должны быть произведены?   |
| 2. Что?<br>и с   | б) при какой комбинации ресурсов,<br><br>использованием какой технологии<br>будут произведены товары и<br>услуги? |
| 3. Для кого?     | в) кто будет покупать и оплачивать<br>товары, извлекая из них пользу?   |

**5. Укажите три основных условия выдачи кредита**

- а) безвозмездность
- б) платность
- в) возвратность
- г) выгодность
- д) срочность
- е) бессрочность

**6. Назовите три причины, которые могут вызвать инфляцию.**

- а) чрезмерный выпуск денежных знаков государством
- б) перераспределение доходов в обществе
- в) превышение совокупного спроса над совокупным предложением
- г) сокращение объемов производства товаров и услуг

**7. Безработным считается тот, кто.**

- а) хочет и может работать, но не имеет работы
- б) хочет работать
- в) может работать
- г) трудоспособен

**8. Налоги - это.**

- а) обязательные платежи, взимаемые с хозяйственных субъектов и граждан в пользу государства
- б) денежные средства, добровольно передаваемые гражданами в распоряжение государства
- в) финансовые средства, резервируемые на специальных счетах государства



г) денежные средства предприятий

**9. Ситуация на рынке, при которой величина спроса превышает величину предложения - это.**

- а) избыток
- б) дефицит
- в) равновесие
- г) конкуренция

**10. По объему продаж выделяют два вида рынков:**

- а) фондовый
- б) розничный
- в) равновесный
- г) оптовый
- д) рынок товаров

### ВАРИАНТ 3

**1. Под производством понимается.**

- а) процесс создания материальных и нематериальных благ
- б) процесс взаимодействия человека и средств производства
- в) процесс взаимодействия человека с природой
- г) процесс расходования рабочей силы

**2. Величина стоимости товара определяется.**

- а) общественно необходимым временем, затраченным за производство товара
- б) индивидуальным рабочим временем
- в) суммой денег, затраченных на организацию процесса производства
- г) количеством ресурсов, затраченных на производство товаров

**3. Особая роль мотива прибыльности в рыночной экономике заключается в том,**

**что он.**

- а) удерживает людей от риска
- б) поднимает цены
- в) заставляет производителей производить то, в чем нуждаются покупатели
- г) удерживает людей от бизнеса

**4. Укажите два правильных утверждения.**

Рынок существует.

- а) когда рекламируют товары
- б) там, где продавцы и покупатели обмениваются товарами и услугами
- в) там, где потребители изъявляют свои желания и потребности
- г) там, где торговцы строят магазины

**5. Укажите три основные функции Центрального банка**

- а) эмиссия денежных знаков
- б) выдача кредитов предприятиям
- в) хранение золотовалютных резервов страны
- г) выдача кредитов частным лицам

д) регулирование денежного обращения в соответствии с потребностями экономики

е) привлечение вкладов от населения

**6. Назовите два внешних признака инфляции**

а) рост цен на товары

б) снижение реальной заработной платы

в) рост реальных доходов населения

г) рост цены рабочей силы

**7. Безработица - это.**

а) незанятость молодежи

б) все неработающие граждане

в) незанятость взрослых мужчин

г) незанятость трудоспособного населения

**8. Количественное и качественное изменение результатов производства, их интегрированный результат называется.**

а) валовым национальным продуктом

б) экономическим ростом

в) валовым доходом

г) национальным доходом

**9. Если доходы бюджета меньше расходов, то бюджет.**

а) сбалансированный

б) профицитный

в) дефицитный

г) реальный

**10. Ситуация на рынке, когда желания производителей и потребителей совпадают,**

**и при данной цене объем предложения равен объему спроса - это.**

а) равновесие

б) избыток

в) дефицит

г) конкуренция

**Ключ для входного контроля**

Вариант № 1	Вариант № 2	Вариант № 3
1 - а, в, г, е	1 - а	1 - а
2 - а	2 - в	2 - а
3 - г	3 - б	3 - в
4 - б	4 - 1-б,2-а,3-в	4 - б, в
5 - а, б, г	5 - б, в, д	5 - а, в, д
6 - а	6 - а, в, г	6 - а, б
7 - в	7 - а	7 - г
8 - в	8 - а	8 - б
9 - а	9 - б	9 - в
10 - г	10 - б, г	10 - а

**Критерии оценки:**

Критерием оценки является уровень усвоения студентом материала, предусмотренного программой дисциплины, что выражается количеством выполненных заданий на предложенные задачи.

При выполнении:

61-74% - оценка 3 («удовлетворительно»);

75-94% - оценка 4 («хорошо»); 95-100% -

оценка 5 («отлично»).

## **ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ**

### **Решение экономических задач**

#### **ВАРИАНТ I**

**Задача № 1.** Товарная продукция маслозавода составила 145000 тыс. руб. Среднегодовая стоимость основных фондов 80550 тыс. руб. Численность промышленно-производственного персонала 740 человек. Определить показатели фондоотдачи, фондоемкости, фондовооруженности

**Задача № 2** Выпуск товарной продукции за отчетный год составил 1 00800 тыс. руб. Среднегодовая стоимость основных производственных фондов 67200 тыс. руб. Рассчитать фондоотдачу и фондоемкость в отчетном году.

**Задача № 3** Стоимость реализованной продукции за год 16 млн. руб. Средняя сумма всех оборотных средств предприятия 4 млн. руб. Определить показатели оборачиваемости оборотных средств за отчетный период.

#### **ВАРИАНТ II**

**Задача № 1** За отчетный период собственные оборотные средства завода составили 15 млн. руб., а продукции реализовано на 60 млн. руб. В новом году запланировано реализовать продукции на 70 млн. руб. при оборотных средствах 14 млн. руб. Определить оборачиваемости оборотных средств в отчетном и планируемом годах.

**Задача № 2** Выручка от реализации продукции составляет 90800 тыс. руб. Затраты на производство и реализацию продукции составляют 83300 тыс. руб. Определите прибыль от реализации продукции и рентабельность продукции.

**Задача № 3** За отчетный год собственные оборотные средства завода составили 20 млн. руб., а продукции реализовано на 180 млн. руб. В новом году запланировано реализовать продукции на 210 млн. руб. при оборотных средствах в 21 млн. руб. Определить показатели оборачиваемости оборотных средств в отчетном и новом году.

#### **ВАРИАНТ III**

**Задача № 1** Полная себестоимость 1 тонны подсолнечного масла 42400 руб. Плановые накопления - 20%. НДС-10%. Торговая наценка - 9%. Определить розничную цену 1 т подсолнечного масла.

**Задача № 2** Себестоимость 1 тонны маргарина сливочного 89300 руб. Плановые накопления -25%. НДС - 18%. Оптовая наценка 16%. Торговая наценка - 11%. Определить розничную цену 1 т. маргарина сливочного.

**Задача № 3** Выпуск товарной продукции за отчетный год составил 118100 тыс. руб., среднегодовая стоимость основных производственных фондов - 76100 тыс. руб. Рассчитать фондоотдачу и фондоемкость в отчетном году.

#### ВАРИАНТ IV

**Задача № 1** Функция спроса:  $Q^D = 100 - 6P$ , функция предложения  $Q^S = -60 + 10P$ . Найдите:

- а) равновесную цену;
  - б) равновесный объем продаж;
  - в) избыток (дефицит) товаров при цене 8 ед.
- Постройте график.

**Задача № 2** Определить заработок рабочего-повременщика III разряда (часовая тарифная ставка 48,40 руб.), если известно, что он отработал 25 рабочих дней, длительность смены 8 часов, премия 25 %.

**Задача № 3** Определить заработную плату рабочего-сдельщика II разряда (часовая тарифная ставка 43,60 руб.), если норма выработки - 2500 банок в смену, а фактически подготовлено 76000 майонезных банок, премия 30 %.

#### ВАРИАНТ V

**Задача № 1** Себестоимость 1 тонны маргарина молочного - 69800 руб. Оптовая цена 1 тонны - 83760 руб. Годовой выпуск продукции 16000 тонн. Определить прибыль от реализации продукции и рентабельность продукции.

**Задача № 2** Спрос на товар представлен в виде уравнения  $P = 5 - 0,2Q^D$ , а предложение  $P = 2 + 0,3Q^S$ .

Определить:

- а) равновесное количество товара на рынке;
- б) равновесную цену.

**Задача № 3** Товарная продукция маслозавода составила 9600 тыс. руб. Среднегодовая стоимость основных фондов 4520 тыс. руб. Среднесписочная численность ППП -650 человек. Определить показатели фондоотдачи, фондоемкости, фондовооруженности.

#### ВАРИАНТ VI

**Задача № 1** Функция спроса:  $Q^D = 20 - 2P$ , функция предложения  $Q^S = 6P + 4$ . Найдите:

- а) равновесную цену;
- б) равновесный объем продаж;

в) избыток (дефицит) товаров при цене 3 ед.  
Постройте график.

**Задача № 2** Стоимость реализованной продукции за квартал составила 4,6 млн. руб. Стоимость оборотных средств - 920 тыс. руб. Определить количество оборотов и длительность одного оборота.

**Задача № 3** Спрос на товар представлен в виде уравнения  $P = -10 + 2Q^D$ , а предложение

$$P = 8 - 4Q^S.$$

Определить:

- а) равновесное количество товара на рынке;
- б) равновесную цену.

### ВАРИАНТ VII

**Задача № 1** Рабочий-сдельщик IV разряда за месяц выпустил 26 тонн продукции. Часовая тарифная ставка - 54,40 руб. Дневная норма выработки - 1700 кг в смену. Смена - 8 часов. Определить заработок рабочего.

**Задача № 2** Рассчитать размер зарплаты рабочего VI разряда, если он отработал 21 рабочий день. Длительность смены 7 часов. Часовая тарифная ставка VI разряда 73,20 руб.

**Задача № 3** Полная себестоимость 1 тонны подсолнечного масла 48900 руб. Плановые накопления - 15%. НДС-20%. Торговая наценка - 12%. Определить розничную цену 1 т подсолнечного масла.

### ВАРИАНТ VIII

**Задача № 1** Себестоимость 1 тонны маргарина сливочного 90500 руб. Плановые накопления -20%. НДС - 10%. Оптовая наценка 14%. Торговая наценка - 10%. Определить розничную цену 1 т. маргарина сливочного.

**Задача № 2** Выручка от реализации продукции составляет 114200 тыс. руб. Затраты на производство и реализацию продукции составляют 95100 тыс. руб. Определите прибыль от реализации продукции и рентабельность продукции.

**Задача № 3** Себестоимость 1 тонны продукции - 17300 руб. Оптовая цена 1 тонны - 20414 руб. Годовой выпуск продукции - 250 тонн. Определить прибыль от реализации продукции и рентабельность продукции.

### ВАРИАНТ IX

**Задача № 1** Себестоимость 1 тонны маргарина сливочного - 89800 руб. Оптовая цена 1 тонны - 107760 руб. Годовой выпуск продукции 7000 тонн. Определить прибыль от реализации продукции и рентабельность продукции.

**Задача № 2** Функция спроса:  $Q^D = 168-4P$ , функция предложения  $Q^S = 16P+48$ . Найдите:

- а) равновесную цену;
- б) равновесный объем продаж;

в) избыток (дефицит) товаров при цене равной 4 ед.

Постройте график.

**Задача № 3** Рассчитать зарплату рабочего V разряда (тарифная ставка - 61,60 руб. в час), если он отработал 24 рабочих дня, (смена - 7 часов). Премия составляет 15% от тарифного заработка.

### **ВАРИАНТ X**

**Задача № 1** Товарная продукция предприятия составила 250500 тыс. руб. Стоимость основных производственных фондов - 110800 тыс. руб. Численность промышленно - производственного персонала - 110 человек. Определить показатели фондоотдачи, фондоемкости, фондовооруженности.

**Задача № 2** За отчетный месяц выпущено и реализовано продукции на 4000 тыс. руб. при наличии собственных оборотных средств 800 тыс. руб. Определить коэффициент оборачиваемости оборотных средств и длительность одного оборота.

**Задача № 3** Себестоимость 1 тонны продукции - 19100 руб. Плановые накопления - 15%. НДС - 10%. Торговая наценка - 9%. Определить розничную цену 1 тонны продукции

**Текст задания: Выполнить условие практического задания**

**Условия выполнения задания:**

1. Место (время) выполнения задания: кабинет Социально-экономических дисциплин
2. Максимальное время выполнения задания: 20 мин.
3. Вы можете воспользоваться: калькулятор
4. При выполнении данного практического задания: провести необходимые расчеты

### **Построение кривых спроса и предложения товара**

**Текст задания: Выполнить условие практического задания**

**Условия выполнения задания:**

1. Место (время) выполнения задания: кабинет Социально-экономических дисциплин
2. Максимальное время выполнения задания: 20 мин.
3. Вы можете воспользоваться: калькулятор
4. При выполнении данного практического задания: провести необходимые расчеты

### **Расчет заработной платы различным категориям работников.**

**Текст задания: Выполнить условие практического задания**

**Условия выполнения задания:**

1. Место (время) выполнения задания: кабинет Социально-экономических дисциплин

2. Максимальное время выполнения задания: 20 мин.
3. Вы можете воспользоваться: калькулятор
4. При выполнении данного практического задания: провести необходимые расчеты

### **Расчет показателей использования трудовых ресурсов**

**Текст задания: Выполнить условие практического задания**

**Условия выполнения задания:**

1. Место (время) выполнения задания: кабинет Социально-экономических дисциплин
2. Максимальное время выполнения задания: 20 мин.
3. Вы можете воспользоваться: калькулятор
4. При выполнении данного практического задания: провести необходимые расчеты

### **Расчет показателей производительности труда**

**Текст задания: Выполнить условие практического задания**

**Условия выполнения задания:**

1. Место (время) выполнения задания: кабинет Социально-экономических дисциплин
2. Максимальное время выполнения задания: 20 мин.
3. Вы можете воспользоваться: калькулятор
4. При выполнении данного практического задания: провести необходимые расчеты

### **Определения уровня безработицы и уровня инфляции.**

**Текст задания: Выполнить условие практического задания**

**Условия выполнения задания:**

1. Место (время) выполнения задания: кабинет Социально-экономических дисциплин
2. Максимальное время выполнения задания: 20 мин.
3. Вы можете воспользоваться: калькулятор
4. При выполнении данного практического задания: провести необходимые расчеты

### **Разбор конфликтных ситуаций при помощи деловых игр**

**Текст задания: Выполнить условие практического задания**

**Условия выполнения задания:**

1. Место (время) выполнения задания: кабинет Социально-экономических дисциплин
2. Максимальное время выполнения задания: 20 мин.
3. Вы можете воспользоваться: калькулятор

4. При выполнении данного практического задания: провести необходимые расчеты

#### **Анализ производственной ситуации по индивидуальным заданиям**

**Текст задания: Выполнить условие практического задания**

**Условия выполнения задания:**

1. Место (время) выполнения задания: кабинет Социально-экономических дисциплин
2. Максимальное время выполнения задания: 20 мин.
3. Вы можете воспользоваться: калькулятор
4. При выполнении данного практического задания: провести необходимые расчеты

#### **Разбор конфликтных ситуаций при помощи деловых игр**

**Текст задания: Выполнить условие практического задания**

**Условия выполнения задания:**

1. Место (время) выполнения задания: кабинет Социально-экономических дисциплин
2. Максимальное время выполнения задания: 20 мин.
3. Вы можете воспользоваться: калькулятор
4. При выполнении данного практического задания: провести необходимые расчеты

#### **Расчет основных показателей целевого рынка**

**Текст задания: Выполнить условие практического задания**

**Условия выполнения задания:**

1. Место (время) выполнения задания: кабинет Социально-экономических дисциплин
2. Максимальное время выполнения задания: 20 мин.
3. Вы можете воспользоваться: калькулятор
4. При выполнении данного практического задания: провести необходимые расчеты

### **2.3. Итоговая аттестация**

#### **Билеты для экзамена**

##### **БИЛЕТ № 1**

1. Конкуренция и монополия
2. Ценообразование на предприятии

##### **БИЛЕТ № 2**

1. Понятие об экономике. История развития экономической теории
2. Финансы и их роль в регулировании экономики.

##### **БИЛЕТ № 3**

1. Экономические ресурсы. Стадии кругооборота экономических благ.
2. Менеджмент: сущность, понятие, концепции.



#### **БИЛЕТ № 4**

1. Рыночная система
2. Налоговая система

#### **БИЛЕТ № 5**

1. Законы спроса и предложения. Рыночное равновесие
2. Издержки производства и себестоимость с/х культур

#### **БИЛЕТ № 6**

1. Понятие и функции денег. Денежное обращение
2. Денежно – кредитная система России.

#### **БИЛЕТ № 7**

1. Коммерческое предпринимательство.
2. Потребительский рынок: сущность, понятие. Покупательское поведение

#### **БИЛЕТ № 8**

1. Простое и расширенное воспроизводство капитала фирмы.
2. Методы управления: экономические, административные, социально-психологические.

#### **БИЛЕТ № 9**

1. Заработная плата работников. Формы оплаты труда.
2. Кредит, виды кредита.

#### **БИЛЕТ № 10**

1. Производственные возможности. Структуры общественного производства.
2. Инфляция и устойчивость денежного обращения.

#### **БИЛЕТ № 11**

1. Собственность как основа социально-экономических отношений между людьми
2. Виды рынков.

#### **БИЛЕТ № 12**

1. Образование и распределение прибыли фирмы.
2. Управление отраслью

#### **БИЛЕТ № 13**

1. Управление конфликтами и стрессами
2. Организация управленческого труда. Управленческие решения, их виды

#### **БИЛЕТ № 14**

1. Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом.
2. Безработица и занятость населения.

#### **БИЛЕТ № 15**

1. Задачи и направленность маркетинговых исследований
2. Коммуникативность и общение

#### **БИЛЕТ № 16**

1. Реклама, виды рекламы. Функции рекламы
2. Стили управления

#### **БИЛЕТ № 17**

1. Типы конкурентов
2. Простое и расширенное воспроизводство капитала фирмы.

#### **БИЛЕТ № 18**

1. Менеджмент: сущность, понятие, концепции.
2. Налоговая система

#### **БИЛЕТ № 19**

1. Денежно – кредитная система России.
2. Виды рынков.

**БИЛЕТ №20**

1. Коммуникативность и общение
2. Издержки производства и себестоимость с/х культур

### III. Пакет экзаменатора

Задания для оценки освоенных общих и профессиональных компетенций,  
освоения умений, усвоения знаний:

#### Текущая аттестация КОНТРОЛЬНЫЕ ТЕСТЫ ПО ТЕМЕ:

Экономические основы бизнеса

#### ВАРИАНТ 1

**1. Из нижеперечисленных потребностей укажите четыре, относящиеся к духовным"**

- а) чтение литературы
- б) жилье
- в) любовь
- г) вера
- д) питание
- е) дружба
- ж) охрана окружающей среды
- з) безопасность

**2. Основная проблема экономики состоит в том, что:**

- а) люди всегда должны делать выбор при использовании ограниченных ресурсов
- б) человеческие желания ограничены
- в) ресурсы безграничны
- г) только слаборазвитые страны имеют проблему дефицита

**3. Для организации процесса производства необходимы:**

- а) средства производства и труд
- б) средства труда и труд
- в) средства труда и рабочая сила
- г) средства производства и рабочая сила

**4. Наиболее важным элементом рыночной экономики является:**

- а) эффективные профсоюзы
- б) активная конкуренция на рынке
- в) всеобщее государственное регулирование
- г) взвешенные действия предпринимателей

**5. Назовите три основных вопроса экономики:**

- а) что производить?
- б) как производить?
- в) когда производить?
- г) для кого производить?

**6. Первый уровень банковской системы - это.**

- а) Центральный банк
- б) коммерческие банки
- в) инвестиционные банки
- г) инновационные банки
- д) иностранные банки

**7. Укажите наиболее полное определение инфляции.**

Инфляция - это.

- а) вздутие, разбухание денежно-бумажного обращения
- б) повышение общего уровня цен
- в) процесс, характеризующийся снижением покупательной способности денег при одновременном росте цен на товары и услуги
- г) быстрый рост расходов населения

**8. К экономическому последствию безработицы относится.**

- а) упадок моральных устоев потеря
- б) потеря квалификации
- в) определенного объема ВВП
- г) общественные и политические беспорядки

**9. Если доходы бюджета равны расходам, то бюджет...**

- а) сбалансированный
- б) дефицитный
- в) профицитный
- г) реальный

**10. Желание и способность людей приобретать экономические блага определяет.**

- а) эластичность предложения
- б) предложение
- в) эластичность спроса
- г) спрос

**ВАРИАНТ 2**

**1. Потребности - это.**

- а) все то, в чем нуждается человек, что требуется ему
- б) то, что создает человек своим трудом
- в) материальные и нематериальные блага
- г) то, что достается бесплатно

**2. Под "землей", как фактором производства следует понимать:**

- а) сельскохозяйственные продукты
- б) жилые дома
- в) водные ресурсы
- г) агрономы

**3. Постоянным дефицитом в командной экономике является**

- а) деньги
- б) товары и услуги
- в) ресурсы
- г) интеллектуальные товары

**4. Установите соответствие основных вопросов (проблем) экономики с их содержанием.**

- |              |  |
|--------------|--|
| 1. Как?      | а) какие из возможных товаров и услуг должны быть произведены?   |
| 2. Что?      | б) при какой комбинации ресурсов, и с использованием какой технологии будут произведены товары и услуги? |
| 3. Для кого? | в) кто будет покупать и оплачивать товары, извлекая из них пользу?                                       |

**5. Укажите три основных условия выдачи кредита**

- а) безвозмездность
- б) платность
- в) возвратность
- г) выгодность
- д) срочность
- е) бессрочность

**6. Назовите три причины, которые могут вызвать инфляцию.**

- а) чрезмерный выпуск денежных знаков государством
- б) перераспределение доходов в обществе
- в) превышение совокупного спроса над совокупным предложением
- г) сокращение объемов производства товаров и услуг

**7. Безработным считается тот, кто.**

- а) хочет и может работать, но не имеет работы
- б) хочет работать
- в) может работать
- г) трудоспособен

**8. Налоги - это.**

- а) обязательные платежи, взимаемые с хозяйственных субъектов и граждан в пользу государства
- б) денежные средства, добровольно передаваемые гражданами в распоряжение государства
- в) финансовые средства, резервируемые на специальных счетах государства
- г) денежные средства предприятий

**9. Ситуация на рынке, при которой величина спроса превышает величину предложения - это.**

- а) избыток
- б) дефицит
- в) равновесие
- г) конкуренция

**10. По объему продаж выделяют два вида рынков:**

- а) фондовый

- б) розничный
- в) равновесный
- г) оптовый
- д) рынок товаров

### ВАРИАНТ 3

**1. Под производством понимается.**

- а) процесс создания материальных и нематериальных благ
- б) процесс взаимодействия человека и средств производства
- в) процесс взаимодействия человека с природой
- г) процесс расходования рабочей силы

**2. Величина стоимости товара определяется.**

- а) общественно необходимым временем, затраченным за производство товара
- б) индивидуальным рабочим временем
- в) суммой денег, затраченных на организацию процесса производства
- г) количеством ресурсов, затраченных на производство товаров

**3. Особая роль мотива прибыльности в рыночной экономике заключается в том, что он.**

- а) удерживает людей от риска
- б) поднимает цены
- в) заставляет производителей производить то, в чем нуждаются покупатели
- г) удерживает людей от бизнеса

**4. Укажите два правильных утверждения.**

Рынок существует.

- а) когда рекламируют товары
- б) там, где продавцы и покупатели обмениваются товарами и услугами
- в) там, где потребители изъявляют свои желания и потребности
- г) там, где торговцы строят магазины

**5. Укажите три основные функции Центрального банка**

- а) эмиссия денежных знаков
- б) выдача кредитов предприятиям
- в) хранение золотовалютных резервов страны
- г) выдача кредитов частным лицам
- д) регулирование денежного обращения в соответствии с потребностями экономики
- е) привлечение вкладов от населения

**6. Назовите два внешних признака инфляции**

- а) рост цен на товары
- б) снижение реальной заработной платы
- в) рост реальных доходов населения
- г) рост цены рабочей силы

**7. Безработица - это.**

- а) незанятость молодежи
- б) все неработающие граждане
- в) незанятость взрослых мужчин
- г) незанятость трудоспособного населения

**8. Количественное и качественное изменение результатов производства, их интегрированный результат называется.**

- а) валовым национальным продуктом
- б) экономическим ростом
- в) валовым доходом
- г) национальным доходом

**9. Если доходы бюджета меньше расходов, то бюджет.**

- а) сбалансированный
- б) профицитный
- в) дефицитный
- г) реальный

**10. Ситуация на рынке, когда желания производителей и потребителей совпадают, и при данной цене объем предложения равен объему спроса - это.**

- а) равновесие
- б) избыток

- в) дефицит
- г) конкуренция

### Ключ для входного контроля

Вариант № 1	Вариант № 2	Вариант № 3
1 - а, в, г, е	1 - а	1 - а
2 - а	2 - в	2 - а
3 - г	3 - б	3 - в
4 - б	4 - 1-б,2-а,3-в	4 - б, в
5 - а, б, г	5 - б, в, д	5 - а, в, д
6 - а	6 - а, в, г	6 - а, б
7 - в	7 - а	7 - г
8 - в	8 - а	8 - б
9 - а	9 - б	9 - в
10 - г	10 - б, г	10 - а

#### **Критерии оценки:**

Критерием оценки является уровень усвоения студентом материала, предусмотренного программой дисциплины, что выражается количеством выполненных заданий на предложенные задачи.

При выполнении:

61-74% - оценка 3 («удовлетворительно»); 75-94% - оценка 4 («хорошо»); 95-100% - оценка 5 («отлично»).

### **ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ**

#### **Решение экономических задач**

#### **ВАРИАНТ I**

**Задача № 1.** Товарная продукция маслозавода составила 145000 тыс. руб. Среднегодовая стоимость основных фондов 80550 тыс. руб. Численность промышленно-производственного персонала 740 человек. Определить показатели фондоотдачи, фондоемкости, фондовооруженности

**Задача № 2** Выпуск товарной продукции за отчетный год составил 1 00800 тыс. руб. Среднегодовая стоимость основных производственных фондов 67200 тыс. руб. Рассчитать фондоотдачу и фондоемкость в отчетном году.

**Задача № 3** Стоимость реализованной продукции за год 16 млн. руб. Средняя сумма всех оборотных средств предприятия 4 млн. руб. Определить показатели оборачиваемости оборотных средств за отчетный период.

#### **ВАРИАНТ II**

**Задача № 1** За отчетный период собственные оборотные средства завода составили 15 млн. руб., а продукции реализовано на 60 млн. руб. В новом году запланировано реализовать продукции на 70 млн. руб. при оборотных средствах 14 млн. руб. Определить оборачиваемости оборотных средств в отчетном и планируемом годах.

**Задача № 2** Выручка от реализации продукции составляет 90800 тыс. руб. Затраты на производство и реализацию продукции составляют 83300 тыс. руб. Определите прибыль от реализации продукции и рентабельность продукции.

**Задача № 3** За отчетный год собственные оборотные средства завода составили 20 млн. руб., а продукции реализовано на 180 млн. руб. В новом году запланировано реализовать продукции на 210 млн. руб. при оборотных средствах в 21 млн. руб. Определить показатели оборачиваемости оборотных средств в отчетном и новом году.

#### **ВАРИАНТ III**

**Задача № 1** Полная себестоимость 1 тонны подсолнечного масла 42400 руб. Плановые накопления - 20%. НДС-10%. Торговая наценка - 9%. Определить розничную цену 1 т подсолнечного масла.

**Задача № 2** Себестоимость 1 тонны маргарина сливочного 89300 руб. Плановые накопления -25%. НДС - 18%. Оптовая наценка 16%. Торговая наценка - 11%. Определить розничную цену 1 т. маргарина сливочного.

**Задача № 3** Выпуск товарной продукции за отчетный год составил 118100 тыс. руб., среднегодовая стоимость основных производственных фондов - 76100 тыс. руб. Рассчитать фондоотдачу и фондоемкость в отчетном году.

#### ВАРИАНТ IV

**Задача № 1** Функция спроса:  $Q^D = 100 - 6P$ , функция предложения  $Q^S = -60 + 10P$ . Найдите:

- а) равновесную цену;
- б) равновесный объем продаж;
- в) избыток (дефицит) товаров при цене 8 ед.

Постройте график.

**Задача № 2** Определить заработок рабочего-повременщика III разряда (часовая тарифная ставка 48,40 руб.), если известно, что он отработал 25 рабочих дней, длительность смены 8 часов, премия 25 %.

**Задача № 3** Определить заработную плату рабочего-сдельщика II разряда (часовая тарифная ставка 43,60 руб.), если норма выработки - 2500 банок в смену, а фактически подготовлено 76000 майонезных банок, премия 30 %.

#### ВАРИАНТ V

**Задача № 1** Себестоимость 1 тонны маргарина молочного - 69800 руб. Оптовая цена 1 тонны - 83760 руб. Годовой выпуск продукции 16000 тонн. Определить прибыль от реализации продукции и рентабельность продукции.

**Задача № 2** Спрос на товар представлен в виде уравнения  $P = 5 - 0,2Q^D$ , а предложение  $P = 2 + 0,3Q^S$ .

Определить:

- а) равновесное количество товара на рынке;
- б) равновесную цену.

**Задача № 3** Товарная продукция маслозавода составила 9600 тыс. руб. Среднегодовая стоимость основных фондов 4520 тыс. руб. Среднесписочная численность ППП - 650 человек. Определить показатели фондоотдачи, фондоемкости, фондовооруженности.

#### ВАРИАНТ VI

**Задача № 1** Функция спроса:  $Q^D = 20 - 2P$ , функция предложения  $Q^S = 6P + 4$ .

Найдите:

- а) равновесную цену;
- б) равновесный объем продаж;
- в) избыток (дефицит) товаров при цене 3 ед.

Постройте график.

**Задача № 2** Стоимость реализованной продукции за квартал составила 4,6 млн. руб. Стоимость оборотных средств - 920 тыс. руб. Определить количество оборотов и длительность одного оборота.

**Задача № 3** Спрос на товар представлен в виде уравнения  $P = -10 + 2Q^D$ , а предложение  $P = 8 - 4Q^S$ .

Определить:

- а) равновесное количество товара на рынке;
- б) равновесную цену.

#### ВАРИАНТ VII

**Задача № 1** Рабочий-сдельщик IV разряда за месяц выпустил 26 тонн продукции. Часовая тарифная ставка - 54,40 руб. Дневная норма выработки - 1700 кг в смену. Смена - 8 часов. Определить заработок рабочего.

**Задача № 2** Рассчитать размер зарплаты рабочего VI разряда, если он отработал 21 рабочий день. Длительность смены 7 часов. Часовая тарифная ставка VI разряда 73,20 руб.

**Задача № 3** Полная себестоимость 1 тонны подсолнечного масла 48900 руб. Плановые накопления - 15%. НДС - 20%. Торговая наценка - 12%. Определить розничную цену 1 т подсолнечного масла.

#### ВАРИАНТ VIII

**Задача № 1** Себестоимость 1 тонны маргарина сливочного 90500 руб. Плановые накопления - 20%. НДС - 10%. Оптовая наценка 14%. Торговая наценка - 10%. Определить розничную цену 1 т. маргарина сливочного.

**Задача № 2** Выручка от реализации продукции составляет 114200 тыс. руб. Затраты на производство и реализацию продукции составляют 95100 тыс. руб. Определите прибыль от реализации продукции и рентабельность продукции.

**Задача № 3** Себестоимость 1 тонны продукции - 17300 руб. Оптовая цена 1 тонны - 20414 руб. Годовой выпуск продукции - 250 тонн. Определить прибыль от реализации продукции и рентабельность продукции.

**ВАРИАНТ IX**

**Задача № 1** Себестоимость 1 тонны маргарина сливочного - 89800 руб. Оптовая цена 1 тонны - 107760 руб. Годовой выпуск продукции 7000 тонн. Определить прибыль от реализации продукции и рентабельность продукции.

**Задача № 2** Функция спроса:  $Q^D = 168 - 4P$ , функция предложения  $Q^S = 16P + 48$ . Найдите:

- а) равновесную цену;
- б) равновесный объем продаж;
- в) избыток (дефицит) товаров при цене равной 4 ед.

Постройте график.

**Задача № 3** Рассчитать зарплату рабочего V разряда (тарифная ставка - 61,60 руб. в час), если он отработал 24 рабочих дня, (смена - 7 часов). Премия составляет 15% от тарифного заработка.

**ВАРИАНТ X**

**Задача № 1** Товарная продукция предприятия составила 250500 тыс. руб. Стоимость основных производственных фондов - 110800 тыс. руб. Численность промышленно - производственного персонала - 110 человек. Определить показатели фондоотдачи, фондоемкости, фондовооруженности.

**Задача № 2** За отчетный месяц выпущено и реализовано продукции на 4000 тыс. руб. при наличии собственных оборотных средств 800 тыс. руб. Определить коэффициент оборачиваемости оборотных средств и длительность одного оборота.

**Задача № 3** Себестоимость 1 тонны продукции - 19100 руб. Плановые накопления - 15%. НДС - 10%. Торговая наценка - 9%. Определить розничную цену 1 тонны продукции

1. Построение кривых спроса и предложения товара
2. Расчет заработной платы различным категориям работников.
3. Расчет показателей использования трудовых ресурсов
4. Расчет показателей производительности труда
5. Определения уровня безработицы и уровня инфляции.
6. Разбор конфликтных ситуаций при помощи деловых игр
7. Анализ производственной ситуации по индивидуальным заданиям
8. Разбор конфликтных ситуаций при помощи деловых игр
9. Расчет основных показателей целевого рынка

<b>Соответствие объектов оценки необходимым критериям оценки</b>		
<b>Объекты оценки (в рамках каких заданий реализуются)</b>	<b>Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств»)</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
<b>Профессиональные компетенции:</b>		
ПК 1.1. Выбирать агротехнологии для различных с/х культур.	Составление агротехнической части технологической карты возделывания полевых с/х культур	
ПК 1.2. Готовить посевной и посадочный материал.	Определение посевных качеств семян	
ПК 1.3. Осуществлять уход за посевами и посадками с/х культур.	Составление агротехнической части технологической карты возделывания с/х культур	
ПК 1.4. Определять качество продукции растениеводства.	Госты, определяющие качество продукции растениеводства	
ПК 1.5. Проводить уборку и первичную обработку урожая.	Определение биологического урожая и анализ его структуры	
ПК 2.1. Повышать плодородие почв.	Составление агрохимических картограмм и паспортов полей Проектирование систем обработки почвы в севооборотах с учетом выращиваемых культур Планирование мероприятий по воспроизводству плодородия почв с учетом потребности сельскохозяйственных культур в питательных	



	веществах	
ПК 2.2. Проводить агротехнические мероприятия по защите почв от эрозии и дефляции.	Экологические требования по воспроизводству плодородия почв Разработка противоэрозионных комплексов для конкретных условий зоны	
ПК 2.3. Контролировать состояние мелиоративных систем.	Выявление причин ухудшения состояния земель	
ПК 3.1. Выбирать способы и методы закладки продукции растениеводства на хранение.	Физиологические процессы, проходящие в растениях при хранении	
ПК 3.2. Подготавливать объекты для хранения продукции растениеводства к эксплуатации.	Выбор оптимальных сроков и режимов хранения продукции растениеводства	
ПК 3.3. Контролировать состояние продукции растениеводства в период хранения.	Определение потерь при хранении и реализации продукции растениеводства	
ПК 3.4. Организовывать и осуществлять подготовку продукции растениеводства к реализации и ее транспортировку.	Определение способов консервирования и хранения продукции	
ПК 3.5. Реализовывать продукцию растениеводства.	Определение потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства, обоснование потерь	
ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства продукции растениеводства	Определению основных производственных показателей в области растениеводства по принятой методике; Обоснование основных производственных показателей работы организации (предприятия) отрасли и его структурных подразделений; Определение качества выполняемых работ; Планирование организации производства и переработки продукции растениеводства; Планирование структуры организации (предприятия) и руководимого подразделения; Изложение методов оценивания качества выполняемых работ;	
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями	Обоснование основных производственных показателей работы организации (предприятия) отрасли и его структурных подразделений; Определение потребности предприятия в сельскохозяйственных машинах и рабочей силе; Определение грузооборота по перевозке продукции растениеводства и ежедневной потребности в автотранспортных средствах; Планирование работ исполнителей; проведение инструктажа по выполнению работ; Выбор способов мотивации и стимуляции персонала; Изложение функциональных обязанностей работников и руководителей; Изложение методов планирования, контроля и оценки работ исполнителей;	
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Планирование работы исполнителей; проведение инструктажа по выполнению работ; Составление рабочих планов по периодам сельскохозяйственных работ Выбор способов мотивации и стимуляции персонала; Демонстрация умений проводить рабочие планёрки, собрания трудового коллектива; Изложение принципов и механизмов функционирования хозяйственного расчета;	

	Изложение функциональных обязанностей работников и руководителей;	
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	<p>Определение методов контроля и оценки работ исполнителей;</p> <p>Определение качества выполняемых работ;</p> <p>Обоснование видов, форм и методов мотивации персонала, в т. ч. материального и нематериального стимулирования работников;</p> <p>Изложение функциональных обязанностей работников и руководителей;</p> <p>Изложение методов планирования, контроля и оценки работ исполнителей;</p>	
ПК 4.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Заполнение учетно-отчетной документации в соответствии с правилами и утвержденными формами	
<b>Общие компетенции:</b>		
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Наблюдение за учебной и внеаудиторной деятельностью студента	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Способность проанализировать сложившуюся ситуацию, оценить возможные риски и на их основе принять адекватное решение	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.	Поиск информации из разных источников в соответствии с поставленными задачами	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Сопровождение профессиональной деятельности с помощью информационно-коммуникационных технологий	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Работа в команде в рамках выполняемых конкретным участником функций при коллективном выполнении задач	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Организация, мотивирование и контроль работы подчинённых в роли руководителя команды	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Выбор источников информации (библиотеки, архивы, интернет, нормативно-правовые акты); способов повышения квалификации; получение дополнительного образования	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в проф. деятельности.	Адаптация инноваций в профессиональной сфере к конкретным производственным условиям; переподготовка на опережение в условиях меняющейся производственной ситуации	
<b>Умения:</b>		

-рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;	точность использования основных приемов интерактивного взаимодействия партнеров, средств передачи информации, механизмов воздействия в общении;	
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;	правильность определения экономики	
анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;	глубина раскрытия основных экономических проблем	
<b>Знания:</b>		
- основные положения экономической теории;	-полнота знаний основных потребностей общества; - полнота характеристики производства, фаз производства, фаз воспроизводства;	
- принципы рыночной экономики;	- глубина раскрытия рыночного спроса и предложения, механизма рыночного ценообразования, рыночной конкуренции;	
современное состояние и перспективы развития отрасли;	- глубина раскрытия ограниченности ресурсов, проблем экономического выбора;	
- роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;	- полнота характеристики современного состояния и перспектив развития отрасли;	
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);	- полнота характеристики организации как хозяйствующего субъекта рыночной экономики;	
- формы оплаты труда;	- полнота характеристики свойств товара	
стили управления, виды коммуникации;	- правильность формулирования сущности и функций цены; - полнота знаний классификации цен на товары и услуги; - правильность определения состава и структуры цены; - глубина раскрытия сущности заработной платы, основных форм и систем оплаты труда; - полнота характеристики стилей управления и основных видов коммуникации; глубина раскрытия структуры коммуникационного процесса, психологических закономерностей делового общения, сущности формальных и неформальных коммуникаций, этики	
- принципы делового общения в коллективе;	глубина раскрытия основных экономических проблем; - делового общения;	

- управленческий цикл;	- полнота характеристики функций менеджмента, как основных составляющих управленческого цикла;	
- особенности менеджмента в области агрономии;	- полнота знаний организации работы по управлению предприятием масложировой отрасли;	
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;	- правильность формулирования сущности, целей, основных принципов и функций маркетинга;	
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.	полнота характеристики формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации;	

**Условия выполнения заданий:**

Время выполнения задания мин./час. 25 минут

Требования охраны труда: инструктаж по технике безопасности в учебной лаборатории «Ботаника с физиологией растений»

Оборудование: натуральные образцы растений, атласы, гербарии, муляжи, плакаты, коллекции семян и плодов с/х культур.