МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)
Колледж технологий и управления

Регистрационный № 24-17/25

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина **ОПЦ.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу

Уровень ППССЗ *базовая*

Срок освоения ППССЗ 3 года 10 месяцев

Форма обучения очная

Общая трудоемкость 72 ч

Якутск 2025

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565 (ред. от 03.07.2024).
- Учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ от «27» марта 2025 г. № 38.

Разработчик(и) РПД Федотова Розалия Родионовна, преподаватель
степень, звание, фамилия, имя, отчество

Председатель цикловой комиссии ЭиП _____ /Ваганова В.Г./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания цикловой комиссии ЭиП № 10 от «04» 04 2025 г.

Директор КТиУ _____ /Яковлева Н.М./
подпись фамилия, имя, отчество

«10» 04 2025 г.

Председатель МК КТиУ _____ /Ваганова В.Г./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания МК КТиУ № 4 от «10» 04 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование раздела	Стр.
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2	Структура и содержание учебной дисциплины	7
3	Условия реализации учебной дисциплины	17
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу основного общего образования.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина ОПЦ.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» относится к общепрофессиональному циклу экономики и права,

Освоение дисциплины способствует формированию компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины: является приобретение студентами базовых теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные положения экономики;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизм ценообразования на продукцию (услуги);
- механизм формирования заработной платы;
- стили управления и виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- сущность, принципы и функции маркетинга и его связь с менеджментом;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки 72 обучающегося часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Всего часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
лекции	36
Практическое занятие	36
Промежуточная аттестация - в форме дифф. зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и Практическое занятие , самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	В том числе часы по практической подготовке	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Раздел 1. Основы экономики				
Тема 1.1 Экономика — система общественного вос-производства	**Содержание учебного материала**	2		2
	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.			
	Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, анти-монопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.			
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	**Содержание учебного материала**	2		2
	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.			
	Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. 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			

	Практическое занятие №1. Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.	2	2	2
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	**Содержание учебного материала**			
	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.	6		2
	Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьѐм, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый балансПОП			
	Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.			
	Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.			
	Практическое занятие №2. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	2	2	2
	Практическое занятие №3. Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения.	2	2	2
	Практическое занятие №4. Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и	2	2	2

	относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).			
	Практическое занятие №5. Расчет абсолютных и относительных показателей издержекпроизводства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.	2	2	2
	Практическое занятие №6. Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.	2	2	2
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	**Содержание учебного материала**			
	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	2		2
	Практическое занятие №7. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	2	2	2
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	**Содержание учебного материала**			
	Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по вы- пуску продукции собственного производства и полуфабрикатов	2		2
	Практическое занятие №8. Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для еѐ экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.	2	2	2
Тема 1.6.	**Содержание учебного материала**			

Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	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. Фак- торы, влияющие на прибыль и рентабельность	2		2
	Практическое занятие №9. Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факто-ров, влияющих на их величину.	2	2	2
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	**Содержание учебного материала**	6		2
	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование			
	Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения			
	Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятиеи принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам			
	Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления			
	Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией			
	Практическое занятие №10. Изучение источников финансирования деятельности организации	2	2	2
	Практическое занятие №11. Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций	2	2	2
	Практическое занятие №12. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет иотчислений в государственные внебюджетные фонды	2	2	2
	Практическое занятие №13. Изучение разделов бизнес- плана	2	2	2
Раздел 2. Основы менеджмента				

Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	**Содержание учебного материала**			
	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимо связь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды			
	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание			
	Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.	6		2
	Практическое занятие №14. Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	2	2	2
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	**Содержание учебного материала**			
	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды напроизводстве. Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резер вы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда	2		2
	Практическое занятие №15. Изучение методов расчета и анализа производительноститруда. Расчет показателей движения кадров.	2	2	2
Тема 2.3.	**Содержание учебного материала**	2		2

Коммуникация как функция менеджмента	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Фак торы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.			
	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			
	Практическое занятие №16. Деловая игра на выработку умения передавать точную ин-формацию «ЧП на предприятии»	2	2	2
Раздел 3.	**Основы маркетинга**			
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	**Содержание учебного материала**			
	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.			
	Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых това ров (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).	2		2
Тема 3.2.	**Содержание учебного материала**	2		2

Маркетинговые исследования в общественном питании	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.			
	Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Оп росы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях			
	Практическое занятие №17. Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятийдля продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	2	2	2
	Практическое занятие №18. Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкетыдля изучения потребительских предпочтений	2	2	2
	Промежуточная аттестация	**18**		
	Всего:	**72**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

№ п\п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	ОПЦ.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	**Кабинет №1.219 социально-экономических дисциплин, Кабинет № 24 – 54,6 м² Оборудование:** 677007 Республика Саха (Якутия), г. Якутск, ш. Сергеляхское, 3 км, д.3, 2 этаж, № 24	**Оборудование:** 1.Экран Digis Kontur-C 200x200 MW (DSK C-1103) – 1шт 2.Проектор EPSON EB-X27 (3xLCD.1024x768.2700 лм, 10000:1 3.Ресурс лампы 10000 часов в экорежиме) с креплением – 1шт 4. Ноутбук Acer Extensa EX2540-30R0 (HD – 1шт **Учебная мебель:** Стол закрытый со скамьей 3х местный - 21, стол - 1, стул – 1. **Программное обеспечение:** Windows 7 Professional OEM; LIBREOFFICE (открытое лицензионное соглашение GNU General Public License); Kaspersky Endpoint Security for Business от 28.04.2018; Microsoft Office16 контракт №007/18 от 26.01.2018; Adobe Reader.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

№	Наименование	Авторы	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном	С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесо	2025	1-3	7-8	ЭБС Юрайт	ЭБС Юрайт

	питании	ва					

Перечень электронных ресурсов:

№	Наименование
1	Электронный ресурс издательства «ЮРАЙТ»;
2	https://agatu.ru/nauchnaya-biblioteka/ ;
3	https://sdo.agatu.ru/

3.3. Условия реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

3.3.1. Образовательные технологии.

С целью оказания помощи в обучении студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ применяются образовательные технологии с использованием универсальных, специальных информационных и коммуникационных средств.

Для основных видов учебной работы применяются:

Контактная работа:

- лекции – проблемная лекция, лекция-дискуссия, лекция-диалог, лекция-консультация, лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей Интернета;
- практические (семинарские) занятия - практические задания;
- групповые консультации – опрос, работа с лекционным и дополнительным материалом;
- индивидуальная работа с преподавателем - индивидуальная консультация, работа с лекционным и дополнительным материалом, беседа, морально-эмоциональная поддержка и стимулирование, дистанционные технологии.

Формы самостоятельной работы устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге или на компьютере).

В качестве самостоятельной подготовки в обучении используется - система дистанционного обучения Moodle, https://sdo.agatu.ru/

Самостоятельная работа:

- работа с книгой и другими источниками информации, план-конспекты;
- творческие самостоятельные работы;
- дистанционные технологии.

При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для консультаций и выполнения заданий.

3.3.2. Специальное материально-техническое и учебно-методическое обеспечение.

При обучении по дисциплине используется система, поддерживающая дистанционное образование - «Moodle» https://sdo.agatu.ru/, ориентированная на организацию дистанционных курсов, а также на организацию взаимодействия между преподавателем и обучающимися посредством интерактивных обучающих элементов курса.

Для обучающихся лиц с нарушением зрения предоставляются:

- видеоувеличитель-монокуляр для просмотра Levenhuk Wise 8x25;
- электронный ручной видеоувеличитель видео оптик “wu-tv”;
- возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- версия сайта академии http://www.agatu.ru/ для слабовидящих.

Для обучающихся лиц с нарушением слуха предоставляются:

- аудитории со звукоусиливающей аппаратурой (колонки, микрофон);
- компьютерная техника в оборудованных классах;

- учебные аудитории с мультимедийной системой с проектором;
- аудитории с интерактивными досками в аудиториях;
- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа

Для обучающихся лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата предоставляются:

- система дистанционного обучения Moodle, https://sdo.agatu.ru/
- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа

3.3.3. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Контроль результатов обучения осуществляется в процессе проведения практических занятий, выполнения индивидуальных самостоятельных работ.

Формы и сроки проведения рубежного контроля определяются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.), и может проводиться в несколько этапов.

При необходимости предоставляется дополнительное время для подготовки ответов на зачете, аттестация проводится в несколько этапов (по частям), во время аттестации может присутствовать ассистент, аттестация прерывается для приема пищи, лекарств, во время аттестации используются специальные технические средства.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: − понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; − принципы функционирования ры- ночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; − виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), − сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для эконо- мики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; − классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; − цели и задачи организации ресторан- ного бизнеса, понятие концепции организа- ции питания; − этапы регистрации и порядок ликви- дации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; − факторы внешней среды организа- ции питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятель- ность организации питания (SWOT- анализ); − 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; -виды экономических ресурсов (оборот- ные и внеоборотные активы, трудовые ре- сурсы), используемых организацией ресто- ранного бизнеса и методы определения эффективности их использования.	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	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)
		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»
Колледж технологий и управления

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине
ОПЦ.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
для обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Якутск 2025 г.

Фонд оценочных средств учебной дисциплины разработан в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565 (ред. от 03.07.2024).
- Учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ от «27» марта 2025 г. № 38.

Разработчик(и) ФОС Федотова Розалия Родионовна – преподаватель

Фонд оценочных средств учебной дисциплины ОПЦ.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга одобрен цикловой комиссией экономики и права от «04» апреля 2025 г., протокол №10.

Председатель ЦК ЭиП_____ _____ /Ваганова В.Г../
подпись фамилия, имя, отчество

Фонд оценочных средств учебной дисциплины рассмотрен и рекомендован к использованию в учебном процессе на заседании методической комиссии Колледжа технологий и управления по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Председатель методической комиссии КТиУ _____ /Ваганова В.Г./

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

По дисциплине ОП 05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Таблица 1

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)[1]	**Формируемые компетенции[1]**	**Наименование темы[2]**	**Уровень освоения Темы[2]**	**Наименование контрольно-оценочного средства**	
				Текущий контроль[3]	**Промежуточная аттестация[4]**
1	2	3	4	5	6
Уметь: - участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; - рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; -анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; - рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; - проводить инвентаризацию на предприятиях питания; - 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); - 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 - анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; - вести учет реализации готовой	*ОК 01-11* *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.*	Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления Тема 2.2.	*1,2,3*	*тесты, контрольные вопросы, задачи для решения*	*Зачетные вопросы*

продукции и полуфабрикатов; - калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; - рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, - рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; - планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; - выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; - управлять конфликтами и стрессами в организации; - применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; - анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; - составлять бизес-план для организации ресторанного бизнеса - анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; - прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; −анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; - грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую 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 Знать: - понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; - принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития		Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании			

отрасли; - виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), - сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; - классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; - цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; - этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; - факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); - 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; - виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; - 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; - понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; - 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, - учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; - 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; - требования к реализации продукции общественного питания; - количественный и качественный состав персонала организации; -показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; - формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; - состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; - механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; - основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; - понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; - сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; - 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; - понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; - сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация					

и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; - стили управления; - способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала - правила делового общения в коллективе; - сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; - понятие сегментация рынка; - методы проведения маркетинговых исследований; - понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); - организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса					

2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

Таблица 2

Результаты (освоенные общие компетенции)	Показатели оценки результата
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска решения. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и

	самообразования.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельность
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантность в рабочем коллективе.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Развитие патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной. Готовность к служению Отечеству, его защите. Применение стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение норм экологической безопасности. Определение направлений ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. Составление бизнес-плана. Составление личного финансового плана, эффективное использование финансовых услуг, создание подушки финансовой безопасности
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	- работа с нормативно-технической документацией, регламентирующей деятельность предприятия (структурного подразделения); - составление краткосрочных планов работы подразделения в соответствии с целями и задачами предприятия; - принятие и реализация управленческих решений в соответствии с правовыми и нормативными актами; - составление плана-графика текущей работы; - определения потребности в ресурсах для выполнения установленного вида и объема работ; - организация работы персонала; - участие в оформлении табеля учета рабочего времени и начислении заработной платы сотрудникам подразделения; - выявление проблемных ситуации в профессиональной деятельности и разработка вариантов управленческих решений по разрешению этих проблем; - участие в расчете основных экономических показателей работы структурного подразделения;

	- участие в расчете производительности установки и выхода готового продукта; - участие в расчете цеховой и полной себестоимости готовой продукции; - принятие и реализация управленческих решений в соответствии с правовыми и нормативными актами

2.1. Оценка освоения учебной дисциплины

2.1.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

уметь:

1. участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;
2. рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;
3. анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;
4. рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;
5. проводить инвентаризацию на предприятиях питания;
6. 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;
7. оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);
8. 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;
9. анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;
10. вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;
11. калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;
12. рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,
13. рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;
14. планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;
15. выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;
16. управлять конфликтами и стрессами в организации;
17. применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;
18. анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;
19. составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса

20. анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;

21. прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;

22. анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;

23. грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);

24. проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса

знать:

1. понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;
2. принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;
3. виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),
4. сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;
5. классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;
6. цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;
7. этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;
8. факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);
9. 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;
10. виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;
11. 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;
12. понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;
13. 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,
14. учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;
15. 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;
16. требования к реализации продукции общественного питания;
17. количественный и качественный состав персонала организации;
18. показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания,

понятие нормирования труда;

19. формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;
20. состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;
21. механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;
22. основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;
23. понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприя, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;
24. сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;
25. 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;
26. понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;
27. сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
28. стили управления;
29. способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала
30. правила делового общения в коллективе;
31. сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;
32. понятие сегментация рынка;
33. методы проведения маркетинговых исследований;
34. понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);
35. организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса

Критерии оценивания:

Оценка компетенции производится по интегральной оценке ОПОР. Каждый ОПОР оценивается 1 или 0, сумма этих оценок дает оценку компетенции: «да» или «нет». Уровень оценки компетенций производится суммированием количества ответов «да» в процентном соотношении от общего количества ответов.

Для перевода баллов в оценку применяется универсальная шкала оценки образовательных достижений.

Таблица 3

Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности	Оценка уровня подготовки	
	оценка компетенций обучающихся	оценка уровня освоения дисциплин;
90 ÷ 100	высокий	*отлично*
70 ÷ 89	продвинутый	*хорошо*
50 ÷ 69	пороговый	*удовлетворительно*
менее 50	не освоены	*неудовлетворительно*

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

3.1. Типовые задания для текущего (рубежного) контроля

Тестовый контроль

Вариант 1

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

а) физиологические потребности
б) потребность в безопасности
в) потребность в социальных контактах
г) 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 ВНП

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

Вариант 3

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 устоевпотеря
б) потеря квалификации
в) определенного объема ВНП
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 4

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 сих содержании

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

Ответы на тесты:

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

2.2. Задание для дифференцированного зачета

Практическая часть

Вариант 1

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
2. 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.
3. 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.
4. Полная себестоимость 1 тонны подсолнечного масла 42400 руб. Плановые накопления – 20%. НДС-10%. Торговая наценка – 9%. Определить розничную цену 1 т подсолнечного масла.
5. 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.

Вариант 2

6. 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
7. 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.

8. 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 %.
9. 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 %.
10. 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.

Вариант 3

11. 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.
12. Товарная продукция маслозавода составила 9600 тыс. руб. Среднегодовая стоимость основных фондов 4520 тыс. руб. Среднесписочная численность ППП - 650 человек. Определить показатели фондоотдачи, фондоемкости, фондовооруженности.
13. Стоимость реализованной продукции за квартал составила 4,6 млн. руб. Стоимость оборотных средств - 920 тыс. руб. Определить количество оборотов и длительность одного оборота.
14. 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
15. Рассчитать размер зарплаты рабочего VI разряда, если он отработал 21 рабочий день. Длительность смены 7 часов. Часовая тарифная ставка VI разряда 73,20 руб.

Вариант 4

16. Полная себестоимость 1 тонны подсолнечного масла 48900 руб. Плановые накопления – 15%. НДС-20%. Торговая наценка – 12%. Определить розничную цену 1 т подсолнечного масла.
17. 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
18. 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

19. 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.
20. 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.

Критерии оценки:

В ходе проведения дифференцированного зачета студентам предлагается выполнить контрольную работу, содержащую 2 задания, которые разделены на 2 части.

Практическая часть решение ситуационной задачи. Время выполнения 20 минут. *Теоретическая часть* состоит из письменного задания, включающего 10 вопросов.В этой части используются задания, которые предполагают выбор одного правильного ответа, задания на установление последовательности и соответствия. Время выполнения тестирования 20 минут.

оценка «отлично» выставляется студенту, если

- работа выполнена в указанный срок в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности для решения задач;
- обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выбирает тактику действий в ситуации, описанной в задаче;
- по результатам тестирования 10 правильных ответов.

оценка «хорошо» выставляется студенту, если

- работа выполнена в указанный срок в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности для решения задач
- обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно изложил решение задачи или допустил небольшие погрешности в ответе,
- по результатам тестирования 8 правильных ответов.

оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если

- работа выполнена в указанный срок,
- допущены существенные ошибки в ответе на большинство вопросов и при решении задачи;
- по результатам тестирования 6 правильных ответов.

оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если

- работа не выполнена в срок или студентом была нарушена техника безопасности;
- если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации;
- в тестировании менее 6 правильных ответов.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК Колледжа технологий и управления_____ /Ваганова В.Г./
подпись фамилия, имя, отчество

«04» апреля 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025/2026уч.г.

на заседании ЦК технологии и дизайна протокол № 10 от «04» апреля 2025г.

Зав. ЦК_____ /Сивцева С.И./
подпись фамилия, имя, отчество

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК Колледжа технологий и управления_____ /Ваганова В.Г./
подпись фамилия, имя, отчество

«17» марта 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026 /2027 уч.г.

на заседании ЦК технологии и дизайна протокол № от «13» марта 2026 г.

Зав. ЦК_____ /Местникова М.А./
подпись фамилия, имя, отчество

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК Колледжа технологий и управления_____ /_____/
подпись фамилия, имя, отчество

«____»_____20____г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 20___/20___уч.г.

на заседании ЦК _____протокол № от «____»_____20___г.

Зав. ЦК_____ /_____/
подпись фамилия, имя, отчество

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК Колледжа технологий и управления_____ /_____/
подпись фамилия, имя, отчество

«____»_____20____г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 20___/20___уч.г.

на заседании ЦК _____протокол № от «____»_____20___г.

Зав. ЦК_____ /_____/
подпись фамилия, имя, отчество