

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 ППСЗ **базовая**

Срок освоения ППСЗ **3 г 10 мес**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **116 ч**

Якутск 2024

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 Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. №1565.
- Учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ № 24 от 30.05.2024г.

Разработчик(и) РПД Винокурова Зинаида Александровна– преподаватель

/Председатель ЦК ЭиП _____ *Мван* _____ /Ваганова В.Г./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания ЦК ЭиП № 10 от « 24 » _____ мая _____ 2024 г.

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

« 24 » _____ мая _____ 2024 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 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464)

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 рецептов 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, 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 рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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 рецептур 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

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;

- формы адаптации производства сбыта в рыночной ситуации.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 116 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки 116 обучающегося часов;
- практических занятий 56 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Из них в 6 семестре
Максимальная учебная нагрузка (всего)	116	62
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	116	62
в том числе:		
лекции	60	30
практические занятия	56	32
<i>Промежуточная аттестация - в форме дифф. зачета в шестом семестре</i>		

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПЦ.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	
Раздел 1 Основы экономики		56	
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства	Содержание учебного материала	4	
	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.		ОК 1-ОК5, ОК6, ОК7, ОК8,ОК9
	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.		ОК 1-ОК5, ОК6, ОК7, ОК8,ОК9
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание учебного материала	6	ОК 1-ОК5, ОК6, ОК7, ОК8,ОК9
	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.		
	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		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК6, ОК7, ОК8,ОК9
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	

	Практические занятия. Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК6, ОК7, ОК8,ОК9
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	Содержание учебного материала	18	
	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.		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК6, ОК7, ОК8,ОК9
	Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК6, ОК7, ОК8,ОК9
	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.		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК6, ОК7, ОК8,ОК9
	Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК6, ОК7, ОК8,ОК9
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	14	
Практические занятия. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК6, ОК7, ОК8,ОК9	

	Практические занятия. 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	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК6, ОК7, ОК8,ОК9
	Практические занятия. Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК6, ОК7, ОК8,ОК9
	Практические занятия. Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК6, ОК7, ОК8,ОК9
	Практические занятия. 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	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК6, ОК7, ОК8,ОК9
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение трудового кодекса РФ: Разделы I, III, IV,V,VI,VII Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных заданий	-	
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	Содержание учебного материала	4	
	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		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК6, ОК7, ОК8,ОК9
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9

Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала	4	
	Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК6, ОК7, ОК8,ОК9
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия. Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК6, ОК7, ОК8,ОК9
Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала	4	
	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		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК6, ОК7, ОК8,ОК9
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия. Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК6, ОК7, ОК8,ОК9
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	Содержание учебного материала	16	ПК 6.1-6.5
	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование		ОК 1-ОК5, ОК6, ОК7, ОК8,ОК9
	Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5,

			ОК6, ОК7, ОК8,ОК9
	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		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК6, ОК7, ОК8,ОК9
	Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК6, ОК7, ОК8,ОК9
	Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК6, ОК7, ОК8,ОК9
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практические занятия. Изучение источников финансирования деятельности организации	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК6, ОК7, ОК8,ОК9
	Практические занятия. Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК6, ОК7, ОК8,ОК9
	Практические занятия. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК6, ОК7, ОК8,ОК9
	Практические занятия. Изучение разделов бизнес- плана	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК6, ОК7, ОК8,ОК9
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Налогового кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса Рос-	-	

	сийской 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		
Раздел 2. Основы менеджмента		22	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	8	
Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	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 взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК6, ОК7, ОК8,ОК9
	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанный бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК6, ОК7, ОК8,ОК9
	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.		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК6, ОК7, ОК8,ОК9
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практические занятия. Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК6, ОК7, ОК8,ОК9
Практические занятия. Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну»	2		
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	6	
Управление производственным персоналом в общественном питании. Система	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК6, ОК7, ОК8,ОК9

методов управления	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, ОК6, ОК7, ОК8,ОК9	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практические занятия. Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК6, ОК7, ОК8,ОК9	
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	Содержание учебного материала	8	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК6, ОК7, ОК8,ОК9	
	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. 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			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	ПК 6.1-6.5	
	Практические занятия. Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	2	ОК 1-ОК5, ОК6, ОК7, ОК8,ОК9	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания. Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных задач			
Раздел 3.	Основы маркетинга	16		
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели	Содержание учебного материала	8	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5,	
	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характери-			

и функции	стика. 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.		ОК6, ОК7, ОК8, ОК9
	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).		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9
	Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9
	Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	Содержание учебного материала	8	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9
	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. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9
Практические занятия. Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	2		

	Практические занятия. Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК6, ОК7, ОК8,ОК9
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания и розничной торговли. Подготовка докладов, рефератов, презентаций, решение проблемных заданий	-	
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		96	

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	<p>Кабинет №1.219 социально-экономических дисциплин, Кабинет № 24 – 54,6 м²</p> <p>Оборудование:</p> <p>677007 Республика Саха (Якутия), г. Якутск, ш. Сергеляхское, 3 км, д.3, 2 этаж, № 24</p>	<p>Оборудование:</p> <p>1.Экран Digis Kontur-C 200x200 MW (DSK C-1103) – 1шт</p> <p>2.Проектор EPSON EB-X27 (3xLCD.1024x768.2700 лм, 10000:1</p> <p>3.Ресурс лампы 10000 часов в экорезиме) с креплением – 1шт</p> <p>4. Ноутбук Acer Extensa EX2540-30R0 (HD – 1шт</p> <p>Учебная мебель:</p> <p>Стол закрытый со скамьей 3х местный - 21, стол - 1, стул – 1.</p> <p>Программное обеспечение:</p> <p>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.</p>

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	2024	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-монокюляр для просмотра Levenhuk Wise 8x25;
- электронный ручной видеоувеличитель видео оптик “wu-tv”;
- возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- версия сайта академии <http://www.yasa.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
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; – принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития 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 при- 	<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>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)

знакам;

- 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 отно-

Промежуточная аттестация

в форме дифференцированного зачета в виде:

-письменных/ устных ответов,

-тестирования

Лист изменений и дополнений общих компетенций
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело,
квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу

Актуализированы новые общие компетенции приказ Минпросвещения России от 03.07.2024 №464 по специальности 09.02.07 Информационные системы и программирование, квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу:

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464).

Председатель МК КТиУ



Ваганова В.Г.

Протокол заседания МК КТиУ от «06» сентября 2024 г. № 1.

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
Поварское и кондитерское дело

Якутск 2024 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 Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.12.2016г.
- Учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ №24 от 30.05.2024г.

Разработчик(и) ФОС – преподаватель

Фонд оценочных средств учебной дисциплины ОПЦ. 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга одобрен на цикловой комиссии экономики и права от « 24 » мая 2024 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 _____  _____ /Сивцева Е.И./
подпись фамилия, имя, отчество

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
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанный бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; - рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанный 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 	<p><i>ОК 01-11</i> <i>ПК 1.1.-1.4.</i> <i>ПК 2.1.-2.8.</i> <i>ПК 3.1.-3.7</i> <i>ПК 4.1.-4.6.</i> <i>ПК 5.1.-5.6.</i> <i>ПК 6.1.-6.4.</i></p>	<p>Тема 1.1 Экономика — система общественного производства 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 ресторанный 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.</p>	<p><i>1,2,3</i></p>	<p><i>тесты, контрольные вопросы, задачи для решения</i></p>	<p><i>Зачетные вопросы</i></p>

<p>продукции и полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 бизнес-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 <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; - принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития 		<p>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</p>			
---	--	--	--	--	--

<p>отрасли;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 					
--	--	--	--	--	--

<p>книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 					
---	--	--	--	--	--

<p>и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>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</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>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</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и</p>

	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 деятельности
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 толерантности 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 стандартов 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 инвестиционной привлекательности 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 ситуаций в профессиональной деятельности и разработка вариантов управленческих решений по разрешению этих проблем; - участие в расчете основных экономических показателей работы структурного подразделения;

	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<i>отлично</i>
70 ÷ 89	продвинутый	<i>хорошо</i>
50 ÷ 69	пороговый	<i>удовлетворительно</i>
менее 50	не освоены	<i>неудовлетворительно</i>

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:
- открытие нового бизнеса на основе полученных от банка кредитов
 - хранение средств в банке
 - включение в контракт пункта, предусматривающего индексирование заработной платы
 - предложение своему другу ссуды, процентная ставка по которой ниже банковской
8. Укажите три верных ответа
К социальным последствиям безработицы относятся:
- потеря квалификации
 - упадок моральных устоев
 - общественные и политические беспорядки
 - потеря определенного объема ВВП
9. Государственный долг - это...
- общая накопленная за определенный период, сумма дефицита бюджета
 - сумма внешних займов
 - сумма внутренних займов
 - долг Центральному Банку России
10. Количество товаров и услуг, которое можно купить на располагаемый доход в течение определенного периода - это доход...
- минимальный
 - реальный
 - располагаемый
 - 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...
- повышением потребностей людей
 - ограниченностью ресурсов
 - обострением экологических проблем
 - государственными интересами
3. Перечислите три свойства товаров
- потребительная стоимость
 - меновая стоимость
 - стоимость
 - первоначальная стоимость
 - восстановительная стоимость
 - прибавочная стоимость
 - Остаточная стоимость
4. Основные вопросы, решаемые любой экономической системой...
- что производится, как производится, кем потребляется
 - 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 устоев
 - 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 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

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.