

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Горно-Алтайский государственный университет»  
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)  
Аграрный колледж  
Цикловая комиссия агрономии и технических специальностей

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утвержден 09.12.2016 № 1565) и учебного плана специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Ученым советом ФГБОУ ВО ГАГУ (от 29.01.2026, протокол № 2).

Рабочая программа утверждена на заседании цикловой комиссии агрономии и технических специальностей 5 февраля 2026 года, протокол № 7.

2026 г.

Рабочая программа ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО Горно-Алтайский государственный университет  
Аграрный колледж.

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	4
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П	9
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	9
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	9
2.2. Содержание дисциплины	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	20
3.1. Материально-техническое обеспечение	20
3.2. Учебно-методическое обеспечение	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	21
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	31

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

(наименование дисциплины)

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга: сформировать мировоззрение по общим экономическим проблемам современности, обеспечить будущего молодого специалиста навыками анализа экономических процессов. Дисциплина Основы экономики, менеджмента и маркетинга включена в обязательную часть общепрофессионального учебного цикла образовательной программы.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	

ОК 03	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</p> <p>определять источники достоверной правовой информации</p> <p>составлять различные правовые документы</p> <p>находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать</p> <p>оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности</p> <p>правила разработки презентации</p> <p>основные этапы разработки и реализации проекта</p>	
ОК 04	<p>организовывать работу коллектива и команды</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива</p>	

	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ПК 6.2	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат	выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала

	вести утвержденную учетно-отчетную документацию		
ПК 6.3	<p>выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;</p> <p>взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;</p> <p>определять потребность для выполнения производственной программы;</p> <p>проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</p>	<p>методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве;</p> <p>процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания</p>	<p>выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов;</p> <p>проведение инвентаризации запасов</p>
ПК 6.4	<p>выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;</p> <p>оценивать работу подчиненного персонала</p>	<p>формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;</p> <p>правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала;</p> <p>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и</p>	<p>организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;</p> <p>планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);</p>

		<p>других категорий работников кухни;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>правила составления графиков выхода на работу</p>	
ПК 6.5	<p>анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;</p> <p>выбирать методы обучения, инструктирования;</p> <p>составлять программу обучения;</p> <p>оценивать результаты обучения;</p>	<p>знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников);</p> <p>способы и формы инструктирования персонала;</p> <p>формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение;</p> <p>роль наставничества в обучении на рабочем месте;</p> <p>методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;</p> <p>личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;</p> <p>современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения</p>	<p>выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте;</p> <p>оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p>

### 1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Управление основными производственными фондами. Показатели использования основных производственных фондов. Управление оборотными средствами. Показатели эффективности использования оборотных средств Капитальные вложения (инвестирование)	Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	2	расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения
2	Мотивация и стимулирование персонала как факторы эффективного управления. Управление с учётом рисков и конфликтов при принятии и реализации управленческих решений.	Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	2	дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда
3	Тенденции развития рынка, его ёмкости и динамики продаж, действия конкурентов, привлекательные стороны и риски.	Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	2	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	68	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	21	-
Промежуточная аттестация в <i>форме</i> ( диф.зачет,)	-	-
Всего	89	-

## 2.2 Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 Основы экономики		55	
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства	Содержание	6	ОК.01
	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, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.	2	ОК.03 ОК.04 ОК.05 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие № 1 построение кривых спроса и предложения	2	

	Практическое занятие № 2 определение рыночного равновесия, расчёт излишков и дефицита товаров	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание	8	ОК.01
	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.	2	ОК.03 ОК.04 ОК.05 ПК 6.2 ПК 6.3
	В том числе практических и лабораторных занятий		ПК 6.4 ПК 6.5
	<b>Практическое занятие № 3</b> Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Изучение структуры бухгалтерского баланса организацией	4	
Тема 1.3.	Содержание	14	ОК.01

Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	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.	2	ОК.03 ОК.04 ОК.05 ПК 6.2 ПК 6.3
	В том числе практических и лабораторных занятий		ПК 6.4 ПК 6.5
	<b>Практическое занятие №4</b> «Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.»	2	
	<b>Практическое занятие №5</b> «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»		
<b>Практическое занятие №6</b> «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		
<b>Практическое занятие №7</b> «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		

	В том числе самостоятельная работа обучающихся Изучение трудового кодекса РФ: Разделы I, III, IV, V, VI, VII Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных заданий	4	
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	Содержание	6	ОК.01
	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	ОК.03 ОК.04 ОК.05
	В том числе практических и лабораторных занятий		ПК 6.2
	<b>Практическое занятие № 8</b> «Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек»	2	ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5
	<b>Практические занятия № 9</b> «Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	*	
Тема 1.5.	Содержание	4	
	Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое	2	ОК.01

Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов		ОК.03 ОК.04 ОК.05
	В том числе практических и лабораторных занятий		ПК 6.2 ПК 6.3
	<b>Практические занятия №10</b> Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.	2	ПК 6.4 ПК 6.5
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	*	
Тема 1.6 Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	Содержание	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	2	ОК.01 ОК.03 ОК.04 ОК.05
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие № 9 «Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли»	1	ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5
	<b>Практическое занятие №11</b> Расчет, анализ и планирование валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину В том числе самостоятельная работа обучающихся	1  *	

Тема 1.7 Основы предпринимательства и бизнес-планирования	Содержание	13	
	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления	2	ОК.01 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ПК 6.2
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие №12 Изучение разделов бизнес- плана Практическое занятие №13 Составление бизнес- плана	2	ПК 6.3 ПК 6.4
	Практическое занятие №14 Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	2	ПК 6.5
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Изучение Налогового кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, темпах роста, тенденциях развития	5	
Раздел 2. Основы менеджмента		20	

Тема 2.1.	Содержание	8	
Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	<p>Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. 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.</p>	2	ОК.01 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4
	<p>В том числе практических и лабораторных занятий</p> <p>Практическое занятие №15 Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»</p>	2	ПК 6.5
	<p>Практическое занятие №16 Составить график работы персонала в соответствии с организационной структурой предприятия общественного питания</p> <p><i>Практическое занятие № 17</i> Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну»</p>	2	
	<p>В том числе самостоятельная работа обучающихся</p>		
Тема 2.2.	Содержание	4	
Управление	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и	2	ОК.01

производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	профессиональные стандарты. Определение потребностей в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.		ОК.03 ОК.04 ОК.05
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие №18 Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров	2	ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		ПК 6.5
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	Содержание	8	
	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.	2	ОК.01 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие №19 Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	2	ПК 6.5
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров	4	

	о материальной ответственности на предприятиях общественного питания. Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных задач		
Раздел 3. Основы маркетинга		12	
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	Содержание	4	
	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.	2	ОК.01 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ПК 6.2
	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.	2	ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.2.	Содержание	8	

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.	2	ОК.01 ОК.03 ОК.04 ОК.05
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие №20 Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	1	ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5
	Практическое занятие №21 Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания и розничной торговли. Подготовка докладов, рефератов, презентаций, решение проблемных заданий	4	
Промежуточная аттестация	диф.зачет		
Всего		89	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин – аудитория № 511.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Рабочее место преподавателя, посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); телевизор, DVD плеер, ученическая доска; учебно-наглядные средства обучения (тематические плакаты, таблицы, карты).

#### 3.3 Учебно-методическое обеспечение

Рабочее место преподавателя, посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); телевизор, DVD плеер, ученическая доска; учебно-наглядные средства обучения (тематические плакаты, таблицы, карты)

##### 3.3.1 Основные печатные и/или электронные издания

Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Аникина Е.А., Борисова Л.М., Дукарт [и др.] С.А., Иванкина Л.И.	Микроэкономика. Экономика предприятия (организации): учебное пособие для СПО	Саратов: Профобразование, 2021	<a href="http://www.iprbookshop.ru/99933.html">http://www.iprbookshop.ru/99933.html</a>
Порфирьев Д. Н.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга: учебное пособие для СПО	Пенза: ПГАУ, 2022	<a href="https://e.lanbook.com/book/270962">https://e.lanbook.com/book/270962</a>
Дорофеева Л. И.	Основы менеджмента: учебник для СПО	Саратов: Профобразование; Ай Пи Ар Медиа, 2024	<a href="https://www.iprbookshop.ru/142226.html">https://www.iprbookshop.ru/142226.html</a>
Бгашев М. В.	Основы менеджмента: учебное пособие для СПО	Саратов: Профобразование, 2023	<a href="https://www.iprbookshop.ru/131960.html">https://www.iprbookshop.ru/131960.html</a>

##### 3.3.2 Дополнительные источники

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-

01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

1. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

1. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

1. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

1. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

1. ГОСТ Р 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

1. Федеральный закон от 06.12.2011 N 402-ФЗ «О бухгалтерском учете» (действующая редакция).

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

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p>структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности,</p> <p>психологические основы деятельности коллектива</p> <p>психологические особенности личности,</p> <p>знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>дисциплинарные процедуры в организации питания;</p>	<p>Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный Материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач; оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос,</p>	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнении домашних работ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся, контрольных работ и других видов текущего контроля.</p>

<p>методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;</p> <p>методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;</p> <p>способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;</p> <p>личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;</p> <p>принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</p> <p>правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;</p> <p>нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;</p> <p>структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;</p> <p>методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;</p> <p>психологические типы характеров работников</p>	<p>Правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;</p> <p>оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности,</p> <p>недостаточно правильно затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.</p>	
---	--	--

<p>системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат, требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;</p> <p>назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;</p> <p>изменения, происходящие в продуктах при их хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;</p> <p>возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие);</p> <p>причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <p>графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования</p>		
---	--	--

<p>и требования к обслуживанию;</p> <p>современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве;</p> <p>процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении);</p> <p>современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания,</p> <p>формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;</p> <p>особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;</p> <p>отраслевые стандарты;</p> <p>правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала;</p> <p>стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания;</p>		
--	--	--

<p>структуру организации питания;</p> <p>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <p>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;</p> <p>современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства;</p> <p>правила составления графиков выхода на работу,</p>		
--	--	--

<p>знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников);</p> <p>способы и формы инструктирования персонала;</p> <p>формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение;</p> <p>роль наставничества в обучении на рабочем месте;</p> <p>методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;</p> <p>личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;</p> <p>правила составления программ обучения;</p> <p>способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности;</p> <p>принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;</p> <p>законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания;</p> <p>современные тенденции в области обучения персонала</p>		
---	--	--

<p>на рабочем месте и оценки результатов обучения</p> <p>Умеет:</p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части</p> <p>определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p> <p>выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p> <p>взаимодействовать со службой обслуживания и</p>		
--	--	--

<p>другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию,</p> <p>выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;</p> <p>взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;</p> <p>определять потребность для выполнения производственной программы;</p>		
---	--	--

<p>контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;</p> <p>проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов,</p> <p>выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;</p> <p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;</p> <p>определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>оценивать работу подчиненного персонала, анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в</p>		
--	--	--

<p>обучении, направления обучения;</p> <p>выбирать методы обучения, инструктирования;</p> <p>составлять программу обучения;</p> <p>оценивать результаты обучения;</p> <p>координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;</p> <p>объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;</p> <p>проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов</p>		
--	--	--

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Горно-Алтайский государственный университет»  
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)  
Аграрный колледж  
Цикловая комиссия агрономии и технических специальностей

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по  
учебной дисциплине

**ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

Горно- Алтайск 2026

Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга Федерального государственного образовательного по специальности среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565.

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО Горно-Алтайский государственный университет Аграрный колледж.

Фонд оценочных средств утвержден на заседании цикловой комиссии агрономии и технических специальностей 5 февраля 2026 года, протокол № 7.

Председатель ЦК Н.Г. Алексеева

## 1 Общие сведения

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

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

ОК, ПК	Наименование результата обучения
ПК 6.2	понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;
ПК 6.3	принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;
ПК 6.4	виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),
ПК 6.5 ОК.01	сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;
ОК.03 ОК.04	классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;
ОК.05	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

ОК, ПК	Наименование результата обучения
	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;

ОК, ПК	Наименование результата обучения
	основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;
	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
	участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;

ОК, ПК	Наименование результата обучения
	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 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;

ОК, ПК	Наименование результата обучения
	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

### 3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

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

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 1 Экономика — система общественно	понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 1, вопросы 1-8)	Вопросы на диф.зачет 5-14 (п. 6.1)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ГО воспроизводства	принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 1, вопросы 9) Реферат 5.2.1	Вопросы на диф.зачет 1 (п. 6.1)
	анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 1, вопросы 10)	Вопросы на диф.зачет 2-4 (п. 6.1) <sup>5</sup>
Тема 2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),	Устный опрос, (п. 5.1, тема 2 вопросы 1-10)	Вопросы на диф.зачет 15 (п. 6.1)
	участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 2 вопросы 1-10) Доклад 5.2.2	Вопросы на диф.зачет 16 (п. 6.1)
	рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику	Устный опрос, (п. 5.1, тема 2 вопросы 1-10)	Вопросы на диф.зачет 41 (п. 6.1) <sup>5</sup>
Тема 3 Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 3 вопросы 1-10) Реферат 5.2.3	Вопросы на диф.зачет 21-22 (п. 6.1) 5
	рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 3 вопросы 1-10)	Вопросы на диф.зачет 21 (п. 6.1)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	проводить инвентаризацию на предприятиях питания;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 3 вопросы 1-10)	Вопросы на диф.зачет 22 (п. 6.1)
Тема 4. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 4 вопросы 1-10)	Вопросы на диф.зачет 23 (п. 6.1)
	показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 4 вопросы 1-10) Реферат 5.2.4	Вопросы на диф.зачет 24 (п. 6.1)
	анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания	Устный опрос, (п. 5.1, тема 4 вопросы 1-10)	Вопросы на диф.зачет 25 (п. 6.1)
	вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 4 вопросы 1-10)	Вопросы на диф.зачет 26-30 (п. 6.1)
Тема 5. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 5 вопросы 1)	Вопросы на диф.зачет 1-6 (п. 6.1)
	требования к реализации продукции общественного питания;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 5 вопросы 6)	Вопросы на диф.зачет 31-35 (п. 6.1)
	понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных	Устный опрос, (п. 5.1, тема 5 вопросы 10-11)	Вопросы на диф.зачет 36-41 (п. 6.1)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;		
	понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 5 вопросы 1)	Вопросы на диф.зачет 42-49 (п. 6.1)
	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,	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 1-10)	Вопросы на диф.зачет 50-55 (п. 6.1)
	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);	Устный опрос, (п. 5.1, тема 5 вопросы 1)	Вопросы на диф.зачет 57 (п. 6.1)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборотности, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов	Устный опрос, (п. 5.1, тема 5 вопросы 7-9)	Вопросы на диф.зачет 58 (п. 6.1)
	анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 5 вопросы 1-6)	Вопросы на диф.зачет 59 (п. 6.1)
	сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 6 вопросы 1-5)	Вопросы на диф.зачет 60 (п. 6.1)
Тема 6. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 6 вопросы 1-5)	Вопросы на диф.зачет 61 (п. 6.1)
	цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 6 вопросы 1-5) Реферат 5.2.5	Вопросы на диф.зачет 63-66 (п. 6.1)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 6 вопросы 1-5)	Вопросы на диф.зачет 67 (п. 6.1)
	анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 6 вопросы 1-5)	Вопросы на диф.зачет 68 (п. 6.1)
	составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса	Устный опрос, (п. 5.1, тема 6 вопросы 1-5)	Вопросы на диф.зачет 69-70 (п. 6.1)
	анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;		Вопросы на диф.зачет 71
	прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 6 вопросы 1-5)	Вопросы на диф.зачет 72-75 (п. 6.1)
	анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 6 вопросы 1-5)	Вопросы на диф.зачет 77 (п. 6.1)
	Тема 7. Сущность, цели и задачи менеджмента.	сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 7 вопросы 1)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Предприятие как объект управления	планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 7 вопросы 1-7)	Вопросы на диф.зачет 80 (п. 6.1)
	выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 7 вопросы 1-7)	Вопросы на диф.зачет 44-55 (п. 6.1)
	управлять конфликтами и стрессами в организации;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 7 вопросы 1-7)	Вопросы на диф.зачет 47-49 (п. 6.1)
Тема 8. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	стили управления;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 8 вопросы 1-8)	Вопросы на диф.зачет 7 (п. 6.1)
	применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 8 вопросы 1-8)	Вопросы на диф.зачет 61-62 (п. 6.1)
	планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 8 вопросы 1-8)	Вопросы на диф.зачет 62-63 (п. 6.1)
	выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 8 вопросы 1-8)	Вопросы на диф.зачет 64-65 (п. 6.1)
Тема 9. Коммуникация как функция менеджмента	способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала	Устный опрос, (п. 5.1, тема 9 вопросы 9-10)	Вопросы на диф.зачет 67 (п. 6.1)
	применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 9 вопросы 9-10)	Вопросы на диф.зачет 94 (п. 6.1)

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

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

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 1 Экономика — система общественного воспроизводства	понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;	Опрос, тест	Тест, ответы на вопросы
	принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;	Опрос, тест, реферат	Тест, ответы на вопросы
	анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;	Практич. раб.	Тест, ответы на вопросы
Тема 2. Предприятие	виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),	Опрос, тест	Тест, ответы на вопросы
(организация) как субъект хозяйствования.	участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;	Практич. раб.	Тест, ответы на вопросы
	рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику	Опрос, тест	Тест, ответы на вопросы
Тема 3 Ценообразование в организациях ресторанного	механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;	Опрос, тест	Тест, ответы на вопросы
	рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;	Практич. раб.	Тест, ответы на вопросы

о бизнеса	проводить инвентаризацию на предприятиях питания;	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
Тема 4. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;	Практич. раб.	Тест, ответы на вопросы
	показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;	Практич. раб.	Тест, ответы на вопросы
	анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;	Опрос, тест	Тест, ответы на вопросы
Тема 5. Доходы и прибыль в организация	основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;	Опрос, тест, реферат	Тест, ответы на вопросы
	требования к реализации продукции общественного питания;	Практич. раб.	Тест, ответы на вопросы
	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;	Опрос, тест	Тест, ответы на вопросы

х и на предприятия х общественно го питания.	понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;	Практич. раб.	Тест, ответы на вопросы
	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,	Опрос, тест	Тест, ответы на вопросы
Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	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);	Опрос, тест	Тест, ответы на вопросы

	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	Практич. раб.	Тест, ответы на вопросы
	анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
Тема 6. Основы предпринимательства и	сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу,	Практич. раб.	Тест, ответы на вопросы
Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
бизнес-планирование	виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;		
	классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;	Практич. раб.	Тест, ответы на вопросы
	цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
	этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;	Опрос, тест	Тест, ответы на вопросы

	анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;	Опрос, тест, реферат	Тест, ответы на вопросы
	составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса	Практич. раб. Опрос, тест	Тест, ответы на вопросы
	анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;		Тест, ответы на вопросы
	прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и	Практич. раб.	Тест, ответы на вопросы
Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	восприятие потребителями меню;		
	анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;	Опрос, тест	Тест, ответы на вопросы
Тема 7. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект	сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;	Опрос, тест	Тест, ответы на вопросы
	планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;	Практич. раб.	Тест, ответы на вопросы

управления	выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
	управлять конфликтами и стрессами в организации;	Практич. раб.	Тест, ответы на вопросы
Тема 8. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	стили управления;	Практич. раб.	Тест, ответы на вопросы
	применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
	планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;	Опрос, тест	Тест, ответы на вопросы
Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;	Опрос, тест, реферат	Тест, ответы на вопросы
Тема 9. Коммуникация как функция менеджмента	способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала	Практич. раб.	Тест, ответы на вопросы
	анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;	Опрос, тест	Тест, ответы на вопросы
	применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;	Практич. раб.	Тест, ответы на вопросы

Тема 10. Понятие маркетинга, его цели и функции	понятие сегментация рынка;	Опрос, тест	Тест, ответы на вопросы
	понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);	Опрос, тест	Тест, ответы на вопросы
	грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);	Практич. раб.	Тест, ответы на вопросы
Тема 11. Маркетинговые исследования	методы проведения маркетинговых исследований;	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
	организацию управления маркетинговой деятельностью в	Практич. раб.	Тест, ответы на вопросы
Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины  я в общественном питании	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	организации ресторанного бизнеса		
	проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса	Практич. раб.	Тест, ответы на вопросы

#### 4 Описание процедуры оценивания

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

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

посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

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

### **Критерии оценивания устного ответа**

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

**5 баллов** - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

**4 балла** - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

**3 балла** – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

**2 балла** – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

### **Критерии оценивания письменной работы**

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

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

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

**3 балла** – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или

выводы не обоснованы Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

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

#### Критерии оценивания тестового задания

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

#### Критерии выставления оценки студенту на зачете

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

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки,

	недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

## 2 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 2.1 Задания для проведения текущего контроля

#### Входной контроль

#### ВАРИАНТ 1

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

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

**2. Экономика - это:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- |                       |                         |
|-----------------------|-------------------------|
| 1. Полноценные деньги | а) серебряная монета    |
| 1. Кредитные деньги   | б) вексель              |
| 1. Наличные деньги    | в) разменные монеты     |
| 1. 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.**

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

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

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

**3. Перечислите три свойства товаров**

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

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

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

**5. Производство возникло потому, что**

- а) к этому вынудила природа б) ограничены ресурсы

в) возросли потребности людей г) этого захотел сам человек

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

а) централизованной экономики б) рыночной экономики

в) традиционной экономики

г) экономики высокоразвитых стран

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

а) студенты

б) предприниматели в) пенсионеры

г) заемщики

**8. Безработным является...**

а) студент, который хотел бы работать

б) человек, который искал работу в течение шести месяцев, а затем прекратил

поиски

в) человек, который потерял работу три месяца назад и до сих пор продолжает

поиск новой

г) пенсионер, который активно ищет работу

**9. Если доходы бюджета больше расходов, то бюджет... а) дефицитный**

б) профицитный

в) сбалансированный г) реальный

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

а) предложение б) спрос

в) эластичность спроса

г) эластичность предложения

### Ключ для входного контроля

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

**Критерии оценки:**

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

При выполнении:

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

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

оценка 5 («отлично»).

## 2.2. Текущая аттестация

### КОНТРОЛЬНЫЕ ТЕСТЫ ПО ТЕМЕ:

#### Экономические основы бизнеса

#### ВАРИАНТ 1

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

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

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

а) люди всегда должны делать выбор при использовании ограниченных ресурсов

- б) человеческие желания ограничены в) ресурсы безграничны
- г) только слаборазвитые страны имеют проблему дефицита

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Инфляция - это.

а) вздутие, разбухание денежно-бумажного обращения б) повышение общего уровня цен

в) процесс, характеризующийся снижением покупательной способности денег при одновременном росте цен на товары и услуги

- г) быстрый рост расходов населения

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

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

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

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

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

- а) эластичность предложения б) предложение

в) эластичность спроса г) спрос

## **ВАРИАНТ 2**

### **1. Потребности - это.**

а) все то, в чем нуждается человек, что требуется ему б) то, что создает человек своим трудом

в) материальные и нематериальные блага г) то, что достается бесплатно

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

а) сельскохозяйственные продукты б) жилые дома

в) водные ресурсы г) агрономы

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

а) деньги

б) товары и услуги в) ресурсы

г) интеллектуальные товары

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

1. Как? а) какие из возможных товаров и

услуг

должны быть произведены?

Что? б) при какой комбинации ресурсов, и с

использованием какой технологии будут произведены товары и услуги?

2. Для кого? в) кто будет покупать и оплачивать товары, извлекая из них пользу?

### **4. Укажите три основных условия выдачи кредита**

а) безвозмездность б) платность

в) возвратность г) выгодность д) срочность

е) бессрочность

### **5. 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

### **6. Безработным считается тот, кто.**

а) хочет и может работать, но не имеет работы б) хочет работать

в) может работать г) трудоспособен

### **7. 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

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

а) избыток б) дефицит

в) равновесие г) конкуренция

### **9. По объему продаж выделяют два вида рынков:**

а) фондовый б) розничный

в) равновесный г) оптовый

д) рынок товаров

### **ВАРИАНТ 3**

**1. Под производством понимается.**

а) процесс создания материальных и нематериальных благ б) процесс взаимодействия человека и средств производства в) процесс взаимодействия человека с природой

г) процесс расходования рабочей силы

**2. Величина стоимости товара определяется.**

а) общественно необходимым временем, затраченным за производство товара

б) индивидуальным рабочим временем

в) суммой денег, затраченных на организацию процесса производства г) количеством ресурсов, затраченных на производство товаров

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

а) удерживает людей от риска б) поднимает цены

в) заставляет производителей производить то, в чем нуждаются покупатели г) удерживает людей от бизнеса

**4. Укажите два правильных утверждения.**

Рынок существует.

а) когда рекламируют товары

б) там, где продавцы и покупатели обмениваются товарами и услугами в) там, где потребители изъявляют свои желания и потребности

г) там, где торговцы строят магазины

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

а) эмиссия денежных знаков

б) выдача кредитов предприятиям

в) хранение золотовалютных резервов страны г) выдача кредитов частным лицам

д) регулирование денежного обращения в соответствии с потребностями экономики

е) привлечение вкладов от населения

**6. Назовите два внешних признака инфляции**

а) рост цен на товары

б) снижение реальной заработной платы в) рост реальных доходов населения

г) рост цены рабочей силы

**7. Безработица - это.**

а) незанятость молодежи

б) все неработающие граждане в) незанятость взрослых мужчин

г) незанятость трудоспособного населения

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

а) валовым национальным продуктом б) экономическим ростом

в) валовым доходом

г) национальным доходом

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

а) сбалансированный б) профицитный

в) дефицитный г) реальный

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

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

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

### **Ключ для входного контроля**

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

#### **Критерии оценки:**

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

При выполнении:

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

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

оценка 5 («отлично»).

## **ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ**

### **Решение экономических задач**

#### **ВАРИАНТ I**

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

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

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

### **ВАРИАНТ II**

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

Определить оборачиваемости оборотных средств в отчетном и планируемом годах.

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

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

Определить показатели оборачиваемости оборотных средств в отчетном и новом году.

### **ВАРИАНТ III**

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

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

Определить розничную цену 1 т. маргарина сливочного.

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

### **ВАРИАНТ IV**

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

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

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

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

#### **ВАРИАНТ V**

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

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

$$P = 2 + 0,3Q^S.$$

Определить:

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

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

#### **ВАРИАНТ VI**

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

а) равновесную цену;

б) равновесный объем продаж;

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

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

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

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

Определить:

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

#### **ВАРИАНТ VII**

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

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

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

#### **ВАРИАНТ VIII**

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

10%.

Определить розничную цену 1 т. маргарина сливочного.

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

**Задача № 3** Себестоимость 1 тонны продукции - 17300 руб. Оптовая цена 1 тонны

- 20414 руб. Годовой выпуск продукции - 250 тонн. Определить прибыль от реализации продукции и рентабельность продукции.

#### **ВАРИАНТ IX**

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

**Задача № 2** Функция спроса:  $Q^D = 168 - 4P$ , функция предложения  $Q^S = 16P + 48$ . Найдите: а) равновесную цену; б) равновесный объем продаж; в) избыток (дефицит) товаров при цене равной 4 ед. Постройте график.

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

#### **ВАРИАНТ X**

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

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

**Задача № 3** Себестоимость 1 тонны продукции - 19100 руб. Плановые накопления

- 15%. НДС - 10%. Торговая наценка - 9%. Определить розничную цену 1 тонны продукции

**Текст задания:** Выполнить условие практического задания Условия выполнения задания:

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

2. Максимальное время выполнения задания: 20 мин.

2. Вы можете воспользоваться: калькулятор

2. При выполнении данного практического задания: провести необходимые расчеты

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

**Текст задания:** Выполнить условие практического задания Условия выполнения задания:

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

1. Максимальное время выполнения задания: 20 мин.

1. Вы можете воспользоваться: калькулятор

1. При выполнении данного практического задания: провести необходимые расчеты

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

**Текст задания:** Выполнить условие практического задания **Условия выполнения задания:**

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

1. Максимальное время выполнения задания: 20 мин.

1. Вы можете воспользоваться: калькулятор

1. При выполнении данного практического задания: провести необходимые расчеты

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

**Текст задания:** Выполнить условие практического задания

**Условия выполнения задания:**

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

1. Максимальное время выполнения задания: 20 мин.

1. Вы можете воспользоваться: калькулятор

1. При выполнении данного практического задания: провести необходимые расчеты

#### **Расчет показателей производительности труда**

**Текст задания:** Выполнить условие практического задания **Условия выполнения задания:**

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

1. Максимальное время выполнения задания: 20 мин.

1. Вы можете воспользоваться: калькулятор

1. При выполнении данного практического задания: провести необходимые расчеты

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

**Текст задания:** Выполнить условие практического задания **Условия выполнения задания:**

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

1. Максимальное время выполнения задания: 20 мин.

1. Вы можете воспользоваться: калькулятор

1. При выполнении данного практического задания: провести необходимые расчеты

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

**Текст задания:** Выполнить условие практического задания **Условия выполнения задания:**

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

1. Максимальное время выполнения задания: 20 мин.

1. Вы можете воспользоваться: калькулятор

1. При выполнении данного практического задания: провести необходимые расчеты

**Анализ производственной ситуации по индивидуальным заданиям** Текст задания: **Выполнить условие практического задания**

**Условия выполнения задания:**

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

1. Максимальное время выполнения задания: 20 мин.

1. Вы можете воспользоваться: калькулятор

1. При выполнении данного практического задания: провести необходимые расчеты

**Разбор конфликтных ситуаций при помощи деловых игр**

Текст задания: **Выполнить условие практического задания** Условия выполнения задания:

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

1. Максимальное время выполнения задания: 20 мин.

1. Вы можете воспользоваться: калькулятор

1. При выполнении данного практического задания: провести необходимые расчеты

**Расчет основных показателей целевого рынка**

Текст задания: **Выполнить условие практического задания** Условия выполнения задания:

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

2. Максимальное время выполнения задания: 20 мин.

3. Вы можете воспользоваться: калькулятор

4. При выполнении данного практического задания: провести необходимые расчеты

5. Конкуренция и монополия

## **2.3. Итоговая аттестация Билеты для экзамена**

### **БИЛЕТ № 1**

1. Ценообразование на предприятии

### **БИЛЕТ № 2**

1. Понятие об экономике. История развития экономической теории

1. Финансы и их роль в регулировании экономики.

### **БИЛЕТ № 3**

1. Экономические ресурсы. Стадии кругооборота экономических благ.

1. Менеджмент: сущность, понятие, концепции.

### **БИЛЕТ № 4**

1. Рыночная система

1. Налоговая система

### **БИЛЕТ № 5**

1. Законы спроса и предложения. Рыночное равновесие

1. Издержки производства и себестоимость с/х культур

**БИЛЕТ № 6**

1. Понятие и функции денег. Денежное обращение

1. Денежно – кредитная система России.

**БИЛЕТ № 7**

1. Коммерческое предпринимательство.

1. Потребительский рынок: сущность, понятие. Покупательское поведение

**БИЛЕТ № 8**

1. Простое и расширенное воспроизводство капитала фирмы.

1. Методы управления: экономические, административные, социально-психологические.

**БИЛЕТ № 9**

1. Заработная плата работников. Формы оплаты труда.

1. Кредит, виды кредита.

**БИЛЕТ № 10**

1. Производственные возможности. Структуры общественного производства.

1. Инфляция и устойчивость денежного обращения.

**БИЛЕТ № 11**

1. Собственность как основа социально-экономических отношений между людьми

1. Виды рынков.

**БИЛЕТ № 12**

1. Образование и распределение прибыли фирмы.

1. Управление отраслью

**БИЛЕТ № 13**

1. Управление конфликтами и стрессами

1. Организация управленческого труда. Управленческие решения, их виды

**БИЛЕТ № 14**

1. Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом.

1. Безработица и занятость населения.

**БИЛЕТ № 15**

1. Задачи и направленность маркетинговых исследований

1. Коммуникативность и общение

**БИЛЕТ № 16**

1. Реклама, виды рекламы. Функции рекламы

1. Стили управления

**БИЛЕТ № 17**

1. Типы конкурентов

1. Простое и расширенное воспроизводство капитала фирмы.

**БИЛЕТ № 18**

1. Менеджмент: сущность, понятие, концепции.

1. Налоговая система

**БИЛЕТ № 19**

1. Денежно – кредитная система России.

1. Виды рынков.

**БИЛЕТ №20**

1. Коммуникативность и общение

1. Издержки производства и себестоимость с/х культур

**I. Пакет экзаменатора**

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

Текущая аттестация КОНТРОЛЬНЫЕ ТЕСТЫ ПО ТЕМЕ:

Экономические основы бизнеса ВАРИАНТ 1

1. Из нижеперечисленных потребностей укажите четыре, относящиеся к духовным" а) чтение литературы  
б) жилье  
в) любовь  
г) вера  
д) питание  
е) дружба  
ж) охрана окружающей среды з) безопасность
2. Основная проблема экономики состоит в том, что:  
а) люди всегда должны делать выбор при использовании ограниченных ресурсов  
б) человеческие желания ограничены в) ресурсы безграничны  
г) только слаборазвитые страны имеют проблему дефицита
3. Для организации процесса производства необходимы: а) средства производства и труд  
б) средства труда и труд  
в) средства труда и рабочая сила  
г) средства производства и рабочая сила
4. Наиболее важным элементом рыночной экономики является: а) эффективные профсоюзы  
б) активная конкуренция на рынке  
в) всеобщее государственное регулирование г) взвешенные действия предпринимателей
5. Назовите три основных вопроса экономики: а) что производить?  
б) как производить? в) когда производить?  
г) для кого производить?
6. Первый уровень банковской системы - это. а) Центральный банк  
б) коммерческие банки  
в) инвестиционные банки г) инновационные банки д) иностранные банки
7. Укажите наиболее полное определение инфляции. Инфляция - это.  
а) вздутие, разбухание денежно-бумажного обращения б) повышение общего уровня цен  
в) процесс, характеризующийся снижением покупательной способности денег при одновременном росте цен на товары и услуги  
г) быстрый рост расходов населения
8. К экономическому последствию безработицы относится. а) упадок моральных устоев потеря  
б) потеря квалификации  
в) определенного объема ВВП  
г) общественные и политические беспорядки
9. Если доходы бюджета равны расходам, то бюджет... а) сбалансированный  
б) дефицитный  
в) профицитный  
г) реальный
10. Желание и способность людей приобретать экономические блага определяет. а) эластичность предложения  
б) предложение  
в) эластичность спроса г) спрос

ВАРИАНТ 2

1. Потребности - это.

- а) все то, в чем нуждается человек, что требуется ему б) то, что создает человек своим трудом
- в) материальные и нематериальные блага г) то, что достается бесплатно
2. Под "землей", как фактором производства следует понимать: а) сельскохозяйственные продукты
- б) жилые дома
- в) водные ресурсы
- г) агрономы
3. Постоянным дефицитом в командной экономике является а) деньги
- б) товары и услуги
- в) ресурсы
- г) интеллектуальные товары
4. Установите соответствие основных вопросов (проблем) экономики с их содержанием.
1. Как? а) какие из возможных товаров и услуг должны быть произведены?
2. Что? б) при какой комбинации ресурсов, и с использованием какой технологии будут произведены товары и услуги?
3. Для кого? в) кто будет покупать и оплачивать товары, извлекая из них пользу?
5. Укажите три основных условия выдачи кредита а) безвозмездность
- б) платность
- в) возвратность
- г) выгодность
- д) срочность
- е) бессрочность
6. Назовите три причины, которые могут вызвать инфляцию. а) чрезмерный выпуск денежных знаков государством
- б) перераспределение доходов в обществе
- в) превышение совокупного спроса над совокупным предложением г) сокращение объемов производства товаров и услуг
7. Безработным считается тот, кто.
- а) хочет и может работать, но не имеет работы б) хочет работать
- в) может работать
- г) трудоспособен
8. Налоги - это.
- а) обязательные платежи, взимаемые с хозяйственных субъектов и граждан в пользу государства
- б) денежные средства, добровольно передаваемые гражданами в распоряжение государства
- в) финансовые средства, резервируемые на специальных счетах государства г) денежные средства предприятий
9. Ситуация на рынке, при которой величина спроса превышает величину предложения - это.
- а) избыток
- б) дефицит
- в) равновесие
- г) конкуренция
10. По объему продаж выделяют два вида рынков:
- а) фондовый
- б) розничный
- в) равновесный
- г) оптовый
- д) рынок товаров

## ВАРИАНТ 3

1. Под производством понимается.
    - а) процесс создания материальных и нематериальных благ б) процесс взаимодействия человека и средств производства в) процесс взаимодействия человека с природой г) процесс расходования рабочей силы
  2. Величина стоимости товара определяется.
    - а) общественно необходимым временем, затраченным за производство товара б) индивидуальным рабочим временем в) суммой денег, затраченных на организацию процесса производства г) количеством ресурсов, затраченных на производство товаров
  3. Особая роль мотива прибыльности в рыночной экономике заключается в том, что он.
    - а) удерживает людей от риска б) поднимает цены в) заставляет производителей производить то, в чем нуждаются покупатели г) удерживает людей от бизнеса
  4. Укажите два правильных утверждения. Рынок существует.
    - а) когда рекламируют товары б) там, где продавцы и покупатели обмениваются товарами и услугами в) там, где потребители изъявляют свои желания и потребности г) там, где торговцы строят магазины
  5. Укажите три основные функции Центрального банка а) эмиссия денежных знаков
    - б) выдача кредитов предприятиям в) хранение золотовалютных резервов страны г) выдача кредитов частным лицам д) регулирование денежного обращения в соответствии с потребностями экономики е) привлечение вкладов от населения
  6. Назовите два внешних признака инфляции а) рост цен на товары б) снижение реальной заработной платы в) рост реальных доходов населения г) рост цены рабочей силы
  7. Безработица - это.
    - а) незанятость молодежи б) все неработающие граждане в) незанятость взрослых мужчин г) незанятость трудоспособного населения
  8. Количественное и качественное изменение результатов производства, их интегрированный результат называется.
    - а) валовым национальным продуктом б) экономическим ростом в) валовым доходом г) национальным доходом
  9. Если доходы бюджета меньше расходов, то бюджет. а) сбалансированный б) профицитный в) дефицитный г) реальный
  10. Ситуация на рынке, когда желания производителей и потребителей совпадают, и при данной цене объем предложения равен объему спроса - это.
    - а) равновесие б) избыток в) дефицит г) конкуренция
- Ключ для входного контроля

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

Критерии оценки:

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

При выполнении:

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

Решение экономических задач ВАРИАНТ I

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

Задача № 2 Выпуск товарной продукции за отчетный год составил 1 00800 тыс. руб. Среднегодовая стоимость основных производственных фондов 67200 тыс. руб.

Рассчитать фондоотдачу и фондоемкость в отчетном году.

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

ВАРИАНТ II

Задача № 1 За отчетный период собственные оборотные средства завода составили 15 млн. руб., а продукции реализовано на 60 млн. руб. В новом году запланировано реализовать продукции на 70 млн. руб. при оборотных средствах 14 млн. руб.

Определить оборачиваемости оборотных средств в отчетном и планируемом годах.

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

Задача № 3 За отчетный год собственные оборотные средства завода составили 20 млн. руб., а продукции реализовано на 180 млн. руб. В новом году запланировано

реализовать продукции на 210 млн. руб. при оборотных средствах в 21 млн. руб. Определить показатели оборачиваемости оборотных средств в отчетном и новом году.

### ВАРИАНТ III

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

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

Определить розничную цену 1 т. маргарина сливочного.

Задача № 3 Выпуск товарной продукции за отчетный год составил 118100 тыс. руб., среднегодовая стоимость основных производственных фондов - 76100 тыс. руб.

Рассчитать фондоотдачу и фондоемкость в отчетном году. ВАРИАНТ IV

Задача № 1 Функция спроса:  $Q^D = 100 - 6P$ , функция предложения  $Q^S = -60 + 10P$ .  
Найдите: а) равновесную цену;  
б) равновесный объем продаж;  
в) избыток (дефицит) товаров при цене 8 ед. Постройте график.

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

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

### ВАРИАНТ V

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

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

Определить:

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

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

### ВАРИАНТ VI

Задача № 1 Функция спроса:  $Q^D = 20 - 2P$ , функция предложения  $Q^S = 6P + 4$ . Найдите: а) равновесную цену;  
б) равновесный объем продаж;  
в) избыток (дефицит) товаров при цене 3 ед. Постройте график.

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

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

Определить:

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

#### ВАРИАНТ VII

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

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

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

#### ВАРИАНТ VIII

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

Определить розничную цену 1 т. маргарина сливочного.

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

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

#### ВАРИАНТ IX

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

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

б) равновесный объем продаж;

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

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

#### ВАРИАНТ X

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

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

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

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

Соответствие объектов оценки необходимым критериям оценки

Объекты оценки (в рамках каких заданий реализуются)	Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств)	Отметка о выполнении
Профессиональные компетенции:		
ПК 1.1. Выбирать агротехнологии для различных с/х культур.	Составление агротехнической части технологической карты возделывания полевых с/х культур	
ПК 1.2. Готовить посевной и посадочный материал.	Определение посевных качеств семян	
ПК 1.3. Осуществлять уход за посевами и посадками с/х культур.	Составление агротехнической части технологической карты возделывания с/х культур	
ПК 1.4. Определять качество продукции растениеводства.	Госты, определяющие качество продукции растениеводства	
ПК 1.5. Проводить уборку и первичную обработку урожая.	Определение биологического урожая и анализ его структуры	

ПК 2.1. Повышать плодородие почв.	Составление агрохимических картограмм и паспортов полей Проектирование систем обработки почвы в севооборотах с учетом выращиваемых культур Планирование мероприятий по воспроизводству плодородия почв с учетом потребности сельскохозяйственных культур в питательных веществах	
ПК 2.2. Проводить агротехнические мероприятия по защите почв от эрозии и дефляции.	Экологические требования по воспроизводству плодородия почв Разработка противоэрозионных комплексов для конкретных условий зоны	
ПК 2.3. Контролировать состояние мелиоративных систем.	Выявление причин ухудшения состояния земель	
ПК 3.1. Выбирать способы и методы закладки продукции растениеводства на хранение.	Физиологические процессы, проходящие в растениях при хранении	
ПК 3.2. Подготавливать объекты для хранения продукции растениеводства к эксплуатации.	Выбор оптимальных сроков и режимов хранения продукции растениеводства	
ПК 3.3. Контролировать состояние продукции растениеводства в период хранения.	Определение потерь при хранении и реализации продукции растениеводства	
ПК 3.4. Организовывать и осуществлять подготовку продукции растениеводства к реализации и ее транспортировку.	Определение способов консервирования и хранения продукции	
ПК 3.5. Реализовывать продукцию растениеводства.	Определение потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства, обоснование потерь	

<p>ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства продукции растениеводства</p>	<p>Определению основных производственных показателей в области растениеводства по принятой методике;</p> <p>Обоснование основных производственных показателей работы организации (предприятия) отрасли и его структурных подразделений;</p> <p>Определение качества выполняемых работ;</p> <p>Планирование организации производства и переработки продукции растениеводства;</p> <p>Планирование структуры организации (предприятия) и руководимого подразделения;</p> <p>Изложение методов оценивания качества выполняемых работ;</p>	
<p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями</p>	<p>Обоснование основных производственных показателей работы организации (предприятия) отрасли и его структурных подразделений;</p> <p>Определение потребности предприятия в сельскохозяйственных машинах и рабочей силе;</p> <p>Определение грузооборота по перевозке продукции растениеводства и ежедневной потребности в автотранспортных средствах;</p> <p>Планирование работ исполнителей; проведение инструктажа по выполнению работ;</p> <p>Выбор способов мотивации и стимуляции персонала;</p> <p>Изложение функциональных обязанностей работников и руководителей;</p> <p>Изложение методов планирования, контроля и оценки работ исполнителей;</p>	

<p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<p>Планирование работы исполнителей; проведение инструктажа по выполнению работ;</p> <p>Составление рабочих планов по периодам сельскохозяйственных работ</p> <p>Выбор способов мотивации и стимуляции персонала;</p> <p>Демонстрация умений проводить рабочие планёрки, собрания трудового коллектива;</p> <p>Изложение принципов и механизмов функционирования хозяйственного расчета;</p> <p>Изложение функциональных обязанностей работников и руководителей;</p>	
<p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p>	<p>Определение методов контроля и оценки работ исполнителей;</p> <p>Определение качества выполняемых работ;</p> <p>Обоснование видов, форм и методов мотивации персонала, в т. ч. материального и нематериального стимулирования работников;</p> <p>Изложение функциональных обязанностей работников и руководителей;</p> <p>Изложение методов планирования, контроля и оценки работ исполнителей;</p>	
<p>ПК 4.5</p> <p>Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<p>Заполнение учетно-отчетной документации в соответствии с правилами и утвержденными формами</p>	
<p>Общие компетенции:</p>		
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Наблюдение за учебной и внеаудиторной деятельностью студента</p>	
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач</p>	

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Способность проанализировать сложившуюся ситуацию, оценить возможные риски и на их основе принять адекватное решение	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Поиск информации из разных источников в соответствии с поставленными задачами	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Сопровождение профессиональной деятельности с помощью информационно-коммуникационных технологий	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Работа в команде в рамках выполняемых конкретным участником функций при коллективном выполнении задач	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Организация, мотивирование и контроль работы подчинённых в роли руководителя команды	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Выбор источников информации (библиотеки, архивы, интернет, нормативно-правовые акты); способов повышения квалификации; получение дополнительного образования	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в проф. деятельности.	Адаптация инноваций в профессиональной сфере к конкретным производственным условиям; переподготовка на опережение в условиях меняющейся производственной ситуации	
Умения:		

-рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;	точность использования основных приемов интерактивного взаимодействия партнеров, средств передачи информации, механизмов воздействия в общении;	
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;	правильность определения экономики	
анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;	глубина раскрытия основных экономических проблем	
Знания:		
- основные положения экономической теории;	-полнота знаний основных потребностей общества; - полнота характеристики производства, факторов производства, фаз воспроизводства;	
- принципы рыночной экономики;	- глубина раскрытия рыночного спроса и предложения, механизма рыночного ценообразования, рыночной конкуренции;	
современное состояние и перспективы развития отрасли;	- глубина раскрытия ограниченности ресурсов, проблем экономического выбора;	
- роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;	- полнота характеристики современного состояния и перспектив развития отрасли;	
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);	- полнота характеристики организации как хозяйствующего субъекта рыночной экономики;	

- формы оплаты труда;	- полнота характеристики свойств товара	
стили управления, виды коммуникации;	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность формулирования сущности и функций цены;</li> <li>- полнота знаний классификации цен на товары и услуги;</li> <li>- правильность определения состава и структуры цены;</li> <li>- глубина раскрытия сущности заработной платы, основных форм и систем оплаты труда;</li> <li>- полнота характеристики стилей управления и основных видов коммуникации;</li> <li>- глубина раскрытия структуры коммуникационного процесса, психологических закономерностей делового общения, сущности формальных и неформальных коммуникаций, этики</li> </ul>	
- принципы делового общения в коллективе;	<ul style="list-style-type: none"> <li>глубина раскрытия основных экономических проблем;</li> <li>- делового общения;</li> </ul>	
- управленческий цикл;	- полнота характеристики функций менеджмента, как основных составляющих управленческого цикла;	
- особенности менеджмента в области агрономии;	- полнота знаний организации работы по управлению предприятием масложировой отрасли;	
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;	- правильность формулирования сущности, целей, основных принципов и функций маркетинга;	
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.	полнота характеристики формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации;	

**Условия выполнения заданий:**

Время выполнения задания мин./час. 25 минут

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

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