

Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»

РАССМОТРЕН

МК Общепрофессиональных дисциплин


Председатель методической комиссии

 Н.В.Сивонина

Протокол №2 от «18» ноября 2025г.
подпись

УТВЕРЖДЕН

Заместитель директора по УР

 О.А.Рейнгардт
подпись

« 18 » ноября 2025г.

**Комплект заданий
для проведения зачета**

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

Разработала: Н.В.Сивонина

г. Канск, 2025г.

Инструкция по проведению зачета

Промежуточная аттестация (зачет) проводится в устной форме по билетам. В каждом билете по 3 вопроса.

Критерии оценки:

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если: он знает основные определения, последователен в изложении материала, демонстрирует базовые знания дисциплины, владеет необходимыми знаниями, умениями и навыками при выполнении заданий.

Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если: он не знает основных определений, непоследователен и сбивчив в изложении материала, не обладает определенной системой знаний по дисциплине, не в полной мере владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении заданий.

Банк заданий

Перечень билетов

№ 1

- 1) Понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы. Исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения.
- 2) Организация управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.
- 3) Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места.

№2

- 1) Цели и задачи организации ресторанного бизнеса.
- 2) Ценовая политика и ценовые стратегии организации.
- 3) Мотивация труда. Виды и методы мотивации персонала.

№3

- 1) Налоговая система РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды.
- 2) Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Функции, методы, виды и задачи сбыта.
- 3) Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации.

№4

- 1) Формы и системы оплаты труда.
- 2) Характеристика и особенности стилей управления.
- 3) Функции маркетинга, их характеристика. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях.

№5

- 1) Количественный и качественный состав персонала организации.
- 2) Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь.
- 3) Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.

№6

- 1) Понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории.
- 2) Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности.
- 3) Понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга).

№7

- 1) Принципы функционирования рыночной экономики. Современное состояние и перспективы развития отрасли.
- 2) Система методов управления на предприятиях общественного питания, их достоинства и недостатки.
- 3) Методы и виды проведения маркетинговых исследований.

№8

- 1) Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства).
- 2) Управленческое решение: понятие, виды.
- 3) Разработка ценовой политики на предприятиях питания.

№9

- 1) Сущность предпринимательства, его виды.
- 2) Способы организации работы коллектива.
- 3) Маркетинговые коммуникации. Реклама и её виды. Средства рекламы.

№10

- 1) Основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета.
- 2) Правила делового общения в коллективе.
- 3) Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий. Причины, оказывающие влияние на качество товаров.
- 4) Маркетинговые коммуникации. Реклама и её виды. Средства рекламы.

№11

- 1) Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания.
- 2) Этапы принятия и реализации управленческих решений.
- 3) Формирование спроса и стимулирование сбыта.

№12

- 1) Значение малого бизнеса для экономики страны. Меры господдержки малому бизнесу.
- 2) Виды делового общения, их характеристика.
- 3) Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания.

№13

- 1) Этапы регистрации и порядок ликвидации организаций.
- 2) Управление конфликтами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления.
- 3) Понятие «петля качества». Стандарты системы качества. Разработка нового товара (услуги).

№14

- 1) Виды и особенности экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемые организацией ресторанного бизнеса.
- 2) Факторы и условия повышения эффективности делового общения.
- 3) Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания.

№15

- 1) Понятие продуктового баланса организации питания. Методика планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса.
- 2) Сущность, цели, основные принципы менеджмента.
- 3) Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги.

№16

- 1) Понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании.
- 2) Характеристика функции менеджмента (планирование и организация).
- 3) Сегментация рынка. Факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.

№17

- 1) Понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов. Методика анализа товарных запасов предприятий питания.
- 2) Факторы внешней среды организации питания. Характеристика элементов внутренней среды предприятия;
- 3) Стратегия разработки новых товаров (меню).

№18:

- 1) Виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.
- 2) Методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ).
- 3) Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге.

№19

- 1) Методика расчета налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды.
- 2) Механизм ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса.
- 3) Характеристика функций менеджмента (мотивация, контроль).

№20

- 1) Методика расчета налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды.
- 2) Механизм ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса.
- 3) Характеристика функций менеджмента (мотивация, контроль).

№21

- 1) Понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения.
- 2) Система методов управления на предприятиях общественного питания, их достоинства и недостатки.
- 3) Организация управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.

№22

- 1) Объекты учета, основные принципы бухгалтерского учёта. Формы ведения бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания.
- 2) Понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия. Факторы, влияющие на них. Методика расчета, планирования, анализа.
- 3) Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места.

№23

- 1) Документы, используемые в кладовых предприятия. Порядок заполнения товарной книги, списание товарных потерь, составление отчета материально - ответственных лиц.
- 2) Показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда.
- 3) Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации.

№24

- 1) Понятие бизнес-планирования, виды и характеристика разделов бизнес-плана.
- 2) Разработка ценовой политики на предприятиях питания.
- 3) Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь.

№25

- 1) Понятие инвентаризации. Процедура проведения инвентаризации, и её документальное оформление.
- 2) Учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов.
- 3) Мотивация труда как функция менеджмента.