

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  
  
O.A.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 ресторанных бизнеса.
- 3) Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места.

##### **№2**

- 1) Цели и задачи организации ресторанных 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 ресторанных бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды.
- 2) Сбытовая политика в организации ресторанных 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) Качественный 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 ресторанныго 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 ресторанных 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 товарооборота, 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 ресторанных бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды.
- 2) Механизм ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанных бизнеса.
- 3) Характеристика функций менеджмента (мотивация, контроль).

**№20**

- 1) Методика расчета налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанных бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды.
- 2) Механизм ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанных 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 ресторанных 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 складовых 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.