

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Макаров Алексей Владимирович  
Должность: И.о. директора технологического колледжа  
Дата подписания: 25.03.2024 11:42:12  
Уникальный программный ключ:  
7f14295cc243663512787ff1135f9c1203eca75d

Приложение к ППССЗ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный аграрный университет –  
МСХА имени К.А. Тимирязева»  
(ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева)  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

## **КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

по дисциплине «ОП.05 Экономика, менеджмент, маркетинг»

**специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

форма обучения: очная

Москва, 2022

## Содержание

1	Общие положения.....	3
2.	Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке.....	3
3.	Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля и промежуточной аттестации.....	7

## 1. Общие положения

**1.1** Комплект оценочных средств (КОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.05 «Экономика, менеджмент, маркетинг».

**1.2** КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена по учебной дисциплине ОП.05 «Экономика, менеджмент, маркетинг».

**1.3** КОС разработаны на основании положений:

- ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
- Основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## 2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке.

### В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1-6.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанный бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанный бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; проводить инвентаризацию на предприятиях питания; пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); оценивать имеющиеся на производстве запасы	понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; цели и задачи организации ресторанный бизнеса, понятие концепции организации питания; этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанный бизнеса и методы определения эффективности их использования; понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие

в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных	товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;
---	---

	<p>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; 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,</p>	<p>понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; требования к реализации продукции общественного питания; количественный и качественный состав персонала организации; показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; стили управления; способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</p>
--	---	---

	<p>ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);  проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</p>	<p>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</p>
--	--	--

### 2.3 Формы промежуточной аттестации по учебной дисциплине

<b>Дисциплина</b>	<b>Формы промежуточной аттестации</b>
ОП.05 «Экономика, менеджмент, маркетинг».	Зачет (6 семестр); другие формы контроля (7 семестр); экзамен (8 семестр)

### 3. Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля и промежуточной аттестации

#### Тестирование

1. Стоимость станка составляет 500 у. е., срок его службы – 10 лет. Определите величину амортизационных отчислений, поступивших в амортизационный фонд за 5 лет при линейном методе начисления амортизации?

- а) 250 у.е.
- б) 50 у.е.
- в) 25 у.е.
- г) 5 у.е.

2. Рынок считается неконцентрированным при значении CR ...

- а) ниже 45%
- б) 45%-70%
- в) 70%-100%
- г) более 100%

3. В общественном питании себестоимость единицы выпускаемой продукции...

- а) рассчитывается раз в год
- б) *не исчисляется*
- в) рассчитывается при обновлении меню
- г) рассчитывается при определенных параметрах

4. Авторитарный стиль характеризуется...

- а) *высокой степенью централизации власти руководителя*
- б) бережными отношениями к людям, которые окружают
- в) принятием принципиальных управленческих решений с согласия большинства лиц
- г) невмешательством менеджера

5. Входит ли в структуру бизнес- плана организационный и финансовый план?

- а) *Да*
- б) Нет
- в) Только организационный
- г) Только финансовый

6. Решетка менеджмента – это...

- а) метод стратегического планирования, для оценки внутренних и внешних факторов, которые влияют на развитие компании
- б) классический метод анализа, который помогает оценить перспективы бизнеса на несколько лет вперед
- в) *теоретическая матрица, определяющая типологические методы и способы управления, которые используют руководители всех уровней для урегулирования внутригрупповых взаимодействий.*
- г) все ответы правильные

7. Команда — это...

- а) Межличностные отношения, в которых есть радость или удовлетворение от взаимного общения

б) группа людей, которые вместе двигаются к общей цели, распределяют между собой задачи и ответственность за конкретный результат

в) лицо, группа лиц, фирма или предприятие, соперничающее на каком-либо поприще с другим (другими), имеющее собственные специфические интересы в какой-либо сфере деятельности и осуществляющее ее в соответствии с этими интересами.

г) Нет правильного ответа

8. Вербальные коммуникации осуществляются с помощью: \_\_\_\_\_

Правильный ответ: *устной речи*

9. Правовой акт, принимаемый единолично руководителем организации для решения кадровых, организационных, хозяйственных и иных вопросов - \_\_\_\_\_

Правильный ответ: *приказ*

10. В сборнике рецептов блюд и кулинарных изделий указаны расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых изделий, дана \_\_\_\_\_

Правильный ответ: *технология приготовления*

11. В каких единицах измерения в Сборнике рецептов блюд даны нормы закладки продуктов в \_\_\_\_\_

Правильный ответ: *граммах и штуках*

12. Техкарта в общественном питании – это \_\_\_\_\_

Правильный ответ: *документ, содержащий информацию об ингредиентах блюда и способе его приготовления*

13. Документ «калькуляционная карточка» применяется \_\_\_\_\_

Правильный ответ: *для определения продажной цены отдельно на каждое блюдо (изделие) с помощью калькуляции*

14. Планирование по типам целей может быть \_\_\_\_\_

Правильный ответ: *стратегическим, тактическим, оперативным*

15. Производственная программа представляет собой \_\_\_\_\_

Правильный ответ: *экономически обоснованный план выпуска всех видов продукции общественного питания в объеме и ассортименте.*

16. Ежедневный план работы предприятия общественного питания называется \_\_\_\_\_

Правильный ответ: *план-меню*

17. Оперативный план содержит \_\_\_\_\_

Правильный ответ: *точно обозначенные цели и конкретные мероприятия, направленные на достижение этих целей, а также выделяемые материальные средства с указанием их вида, количества и времени*

18. План маркетинга – это \_\_\_\_\_

Правильный ответ: *документ, позволяющий свести воедино все виды маркетинговой деятельности в соответствии с целями фирмы, ее ресурсами, организацией*

19. Комплекс мер, направленный на поддержание эффективности деятельности персонала в рабочее время.

Правильный ответ: *контроль*

20. Документ, который определяет обязанности работника компании на занимаемой должности, его полномочия, ответственность, права, требования к его квалификации и формы его поощрения: \_\_\_\_\_

Правильный ответ: *должностная инструкция*



21. В столовых при санаториях, домах отдыха, турбазах, и т.п., т.е. там, где питание организовано по полному дневному рациону, расчет расхода сырья производится по \_\_\_\_\_ нормам

Правильный ответ: *физиологическим*

22. Группировка блюд в плане-меню осуществляется по:

а) Ценам

б) Видам

в) В произвольном порядке

23. Суточная потребность в продуктах рассчитывается на основании ...

а) сборника рецептур

б) калькуляционной карты

в) плана-меню

24. Для чего осуществляется делегирование полномочий подчинённым? \_\_\_\_\_

Правильный ответ: *для разгрузки самого руководителя*

25. Размер зарплаты за единицу времени – это \_\_\_\_\_

Правильный ответ: *тарифная ставка*

26. Организационно-распорядительные методы менеджмента носят \_\_\_\_\_ характер

Правильный ответ: *обязательный*

27. На структурных схемах линейные полномочия отражаются \_\_\_\_\_ линией

Правильный ответ: *сплошной*

28. Документ, устанавливающий количественный и качественный состав подразделений предприятия и схематически отражающий порядок их взаимодействия между собой – это \_\_\_\_\_

Правильный ответ: *организационная структура*

29. Для сдельной формы оплаты характерна оплата труда в соответствии с \_\_\_\_\_

Правильный ответ: *количеством изготовленной (обработанной) продукции*

30. Структура управления, каждый управленческий орган которой специализируется на реализации отдельных функций на каждом уровне управления называется \_\_\_\_\_

Правильный ответ: *функциональной*

31. Приказ – это распорядительный документ:

а) создаваемый коллегиально;

б) издаваемый на основе

единоначалия;

в) варианты а) и б)

32. Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил?

а) руководитель ПОП

б) директор ПОП

в) работники

г) все ответы верны

д) налоговая

33. Часть производственной площадки, где работник выполняет определенные операции – это \_\_\_\_\_

Правильный ответ: *рабочее место работника*

34. Виды износа основных фондов, официально рассматриваемые при исследовании экономических процессов:

А) социальный

**Б) материальный**

В) моральный

Г) физический

35. Прибыль от реализации продукции формируется как...

А) разность выручки от реализации продукции и операционных доходов и расходов

Б) разность между объемом валовой продукции и себестоимостью по смете затрат на производство

В) выручка от реализации продукции за вычетом коммерческих расходов

**Г) разность выручки от реализации продукции и себестоимости продукции**

36. Цена в общественном питании– это...

А) Себестоимость выпускаемой продукции + Прибыль + Торговая наценка

Б) Себестоимость выпускаемой продукции + Прибыль

В) Себестоимость выпускаемой продукции + Прибыль + Торговая наценка + Прибыль от реализации

**Г) Себестоимость+ наценка**

37. Какова основная цель маркетинга?

**А) ориентация на потребителей и их потребности**

Б) обеспечение бесперебойной работы предприятия

В) достижение высокой производительности труда

38. Стил управления - это:

**А) манера поведения и форма взаимодействия с подчиненными**

Б) форма отношений с руководством организации

В) совокупность методов для выполнения своих функциональных обязанностей

Г) распорядок работы учреждения

### **Критерии оценки знаний при проведении тестирования**

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 90 % тестовых заданий;

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70 % тестовых заданий;

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента не менее 51 %;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента менее чем на 30 % тестовых заданий.

### **ЗАДАНИЕ № 1 (теоретическое)**

**Текст задания: Учитывая особенности деятельности предприятий общественного питания, раскрыть сущность теоретических основ экономики, менеджмента и маркетинга**

**Вариант № 1**

Дайте определение понятиям «экономика», «микроэкономика» и «макроэкономика». Охарактеризуйте возможные модели экономических систем.

**Вариант № 2**

Дайте характеристику понятию «производство». Назовите основные факторы производства.

**Вариант № 3**

Охарактеризуйте понятие «воспроизводство», назовите его основные фазы и типы.

**Вариант № 4**

Дайте определение понятию «экономические ресурсы», приведите их классификацию. Охарактеризуйте проблему ограниченности и редкости ресурсов.

**Вариант № 5**

Охарактеризуйте потребность как экономическую категорию. Назовите виды потребностей.

**Вариант № 6**

Дайте определение понятию «товар», опишите его свойства.

**Вариант № 7**

Дайте характеристику рынку как развитой системе отношений товарно-денежного обмена. Назовите основные черты и функции рынка.

**Вариант № 8**

Дайте характеристику структуре рынка по основным классификационным признакам.

**Вариант № 9**

Дайте определение понятию «спрос». Сформулируйте Закон спроса. Назовите факторы, влияющие на спрос.

**Вариант № 10**

Дайте определение понятию «предложение». Сформулируйте Закон предложения. Назовите факторы, влияющие на предложение.

**Вариант № 11**

Раскройте суть и роль конкуренции в условиях рыночной экономики. Назовите виды конкуренции и методы конкурентной борьбы.

**Вариант № 12**

Дайте определение понятию «монополия». Назовите виды монополий, дайте им характеристику, перечислите их «плюсы» и «минусы».

**Вариант № 13**

Раскройте содержание понятия «организация (предприятие)», охарактеризуйте основные цели, задачи и функции организации (предприятия).

**Вариант № 14**

Охарактеризуйте организации (предприятия) по различным классификационным признакам.

**Вариант № 15**

Раскройте сущность понятия «цена товара». Назовите функции цены. Приведите классификацию цен на товары и услуги.

**Вариант № 16**

Раскройте сущность предпринимательства, назовите основные виды предпринимательства.

**Вариант № 17**

Дайте характеристику основному и оборотному капиталу предприятия.

**Вариант № 18**

Перечислите и охарактеризуйте организационно-правовые формы предприятий.

**Вариант № 19**

Дайте определение понятию «заработная плата». Назовите ее виды, принципы организации.

**Вариант № 20**

Охарактеризуйте формы и системы оплаты труда, их разновидности, преимущества и недостатки, область применения.

**Вариант № 21**

Охарактеризуйте планирование как функцию менеджмента. Назовите основные принципы и

виды планирования.

**Вариант № 22**

Охарактеризуйте организацию как функцию менеджмента. Назовите цели и задачи организации.

**Вариант № 23**

Охарактеризуйте мотивацию как функцию менеджмента. Раскройте сущность теорий мотивации.

**Вариант № 24**

Охарактеризуйте контроль как функцию менеджмента. Перечислите основные требования к контролю, назовите его виды.

**Вариант № 25** Раскройте содержание понятий «общение» и «коммуникация». Назовите компоненты общения, формы общения, основные виды коммуникаций.

**Вариант № 26**

Дайте характеристику понятию «стиль руководства». Назовите стили руководства, раскройте их суть.

**Вариант № 27**

Охарактеризуйте понятия: маркетинг, рынок, конъюнктура рынка.

**Вариант № 28**

Дайте характеристику целей, задач, принципов, функций маркетинга.

**Вариант № 29**

Охарактеризуйте классический комплекс маркетинга. Назовите его элементы.

**Вариант № 30**

Охарактеризуйте объекты маркетинга: нужда, потребность, спрос. Дайте описание субъектов маркетинга: потребители, организации, производители, оптовая и розничная торговля и др.

**ЗАДАНИЕ № 2 (практическое)**

**Текст задания: Выполнить условие практического задания**

**Вариант № 1**

Определите среднегодовую стоимость основных средств, используя известные вам способы. Данные для решения:

Показатель	Значение, тыс. руб.
Стоимость на начало года	15 000
Стоимость введенных основных средств:	
в марте	200
июне	150
августе	250
Стоимость выбывших основных средств:	
в феврале	100
октябре	300

**Вариант № 2**

Первоначальная стоимость группы объектов на 1 января составляла 160 тыс. руб., срок фактической эксплуатации – 3 года.

Рассчитайте остаточную стоимость и коэффициент износа на ту же дату, если амортизация начисляется а) линейным способом; б) способом уменьшаемого остатка (коэффициент ускорения 2); в) способом суммы чисел лет срока полезного использования. Для данной группы объектов определен срок полезного использования 10 лет.

### Вариант № 3

Стоимость основных средств, млн руб., в соответствии с классификацией по вещественно-натуральному составу на 1 января составляла:

Здания	30
Сооружения	8
Машины и оборудование	48
Средства транспортные	6
Инвентарь производственный и хозяйственный	5
Прочие основные средства	3

В феврале текущего года было сдано в эксплуатацию здание цеха стоимостью 5 млн руб.; в мае закуплено оборудование общей стоимостью 10 млн руб.; в сентябре списано морально и физически устаревшее оборудование на сумму 3 млн руб.

Определите структуру основных средств на начало и на конец года, долю активной и пассивной частей на начало и конец года, значения коэффициентов выбытия и обновления основных средств.

### Вариант № 4

Стоимость основных средств на 1 января по группам составляла тыс. руб.:

Здания	30 000
Сооружения	8 000
Машины и оборудование	48 000
Средства транспортные	6 000
Инвентарь производственный и хозяйственный	5 000
Прочие основные средства	3 000

В феврале было введено новое здание цеха стоимостью 1 000 тыс. руб., а в июле приобретено оборудование на сумму 12 000 тыс. руб. Предприятие выпустило за год 23 000 т продукции А стоимостью 1 000 руб./т и 35 000 т продукции Б стоимостью 1 500 руб./т.

Основные сведения о работе ведущего оборудования представлены в таблице:

Показатели	Оборудование для выпуска продукции	
	А	Б
Количество агрегатов, ед.	2	4
Режим работы	Непрерывный	Прерывный
Календарный фонд, ч	8 760	8 760
Режимный фонд, ч	—	4 000
Простои, ч:		
фактические	960	520
плановые	720	192
Производительность по технической норме, т/ч	1,6	3,4

Рассчитайте коэффициент фондоотдачи и коэффициенты использования оборудования.

### Вариант № 5

Объем произведенной на предприятии за год продукции составил 200 тыс. т.

Рассчитайте показатели производительности труда, основываясь на данных, представленных в таблице:

Категория	Численность, чел.	Годовой фонд рабочего времени одного работника, ч
Рабочие, в т.ч.:		
основные	100	1 712
вспомогательные	50	1 768
Руководители	15	1 701
Специалисты	10	1 701
Служащие	5	1 768

### Вариант № 6

Тарифная ставка кондитера V разряда составляет 19 руб./ч. Продолжительность рабочего дня – 7 ч. Количество рабочих дней в месяце – 20. Норма выработки – 20 изделий за смену. Фактическая выработка за месяц – 460 изделий.

Рассчитайте заработок рабочего за месяц:

- при простой повременной системе оплаты труда;
- повременно-премиальной системе оплаты труда (премия составляет 10 % от тарифа);
- прямой сдельной оплате труда (расценка за одно изделие – 7,2 руб.);
- сдельно-премиальной системе оплаты труда (премия – 0,5 % от сдельного заработка за каждый процент превышения нормы выработки);
- сдельно-прогрессивной системе оплаты труда (повышающий коэффициент – 1,8).

### Вариант № 7

В цехе произведено 200 шт. изделия А и 400 шт. изделия Б. Составьте смету затрат на производство по цеху и калькуляцию себестоимости каждого вида продукции.

Исходные данные, тыс. руб., приведены в таблице:

Показатели	Всего	На изделия	
		А	Б
1. Заработная плата производственных рабочих			
2. Основные материалы	140	80	60
3. Зарплата административно-управленческого персонала		–	–
4. Заработная плата вспомогательных рабочих	80	–	–
5. Амортизация здания	60	–	–
6. Электрическая энергия на технологические цели	100	40	60
7. Электрическая энергия на освещение цеха	40	–	–
8. Амортизация оборудования	160	–	–
9. Прочие затраты	200	–	–

### Вариант № 8

При создании предприятия его владелец вложил сумму 200 тыс. руб. Процесс производства осуществляется в здании, которое до организации предприятия он сдавал в

аренду. Арендная плата составляла 50 тыс. руб./год. До организации предприятия его учредитель был наемным менеджером с годовой заработной платой 100 тыс. руб. Деятельность созданного предприятия характеризуется следующими показателями;

Показатели	Значение
Объем производства, ед.	10 000
Цена (без НДС), руб./ед.	1 000
Среднегодовая стоимость основных средств, тыс. руб.	600
Средние остатки оборотных средств, тыс. руб.	200
Затраты, тыс. руб.:	
материальные	250
по оплате труда наемных работников	150
сумма начисленной амортизации	160
прочие	140
Доходы от реализации излишнего имущества, тыс. руб.	50
Проценты, уплаченные за кредит, тыс. руб.	10
Налоги, уплачиваемые из прибыли, %	24
Ставка по срочным депозитам, %	18

Рассчитайте: прибыль от реализации продукции, прибыль валовую (до налогообложения), чистую прибыль; рентабельность предприятия (производства); рентабельность продукции. Обоснуйте ответ на вопрос о целесообразности создания собственного предприятия (вычислите экономическую прибыль).

**Эталоны ответов  
на задание № 2 (практическое)**

1.	$S_{cp} = 15000 + (9/12 * 200 + 6/12 * 150 + 4/12 * 250) - (10/12 * 100 + 2/12 * 300) = 15175$ тыс.руб
2.	<p>А) И=16*3=48 тыс. руб Сост=160-48=112 тыс. руб Кизн=48/160*100=30%</p> <p>Б) И=32+25,6+20,48=78,08 тыс. руб Сост=160-78,08=81,92 тыс. руб Кизн=78,08/160*100=48,08%</p> <p>В) И=29,09+26,18+23,27=78,54 тыс. руб Сост=160-78,54=81,46 тыс. руб Кизн=78,54/160*100=49,1%</p>

3.	Группы основных средств	На начало года		На конец года	
		Стоимость, млн руб.	Доля, %	Стоимость, млн руб.	Доля, %
	Здания	30	30	35	31,3
	Сооружения	8	8	8	7,1
	Машины и оборудование	48	48	55	49
	Средства транспортные	6	6	6	5,4
	Инвентарь производственный и хозяйственный	5	5	5	4,5
	Прочие основные средства	3	3	3	2,7
	Итого	100	100	112	100,0
	Активная часть	54	54	61	54,5
	Пассивная часть	46	46	51	45,5

	$K_{обн} = (5+10)/112*100=13,4\%$ $K_{выб}=3*100/100=3\%$
4.	$F_o=75500/108833=0,69 \text{ тыс.руб/тыс.руб}$ <p><u>Коэффициенты продукции А:</u>  <math>K_{з.х.}=0,95</math>  <math>K_{з.п.}=0,99</math>  <math>K_i=0,86</math>  <math>K_{инт}=0,82</math></p> <p><u>Коэффициенты продукции Б:</u>  <math>K_{рвж}=0,96</math>  <math>K_{з.п.}=0,97</math>  <math>K_i=0,9</math>  <math>K_{инт}=0,87</math></p>
5.	<p><u>Показатели выработки:</u>  а) выработка на 1 основного рабочего = 2тыс.т/чел  б) выработка на 1 рабочего = 1,333 тыс.т./чел  в) выработка на одного работающего = 1,111 тыс.т/чел</p> <p><u>Показатели трудоемкости:</u>  а) технологическая = 0,856 чел.ч/т  б) производственная = 1,298 чел.ч/т  в) полная = 1,555 чел.ч/т</p>
6.	а) 2660 б) 2926 в) 3312 г) 3560,4 д) 3657,6



7.	<p><u>Смета затрат:</u>  МЗ=340 тыс.руб  ЗП=360 тыс.руб  А = 220 тыс.руб  ПЗ = 200 тыс.руб  ОЗ = 1120 тыс.руб</p> <p><u>Калькуляция себестоимости:</u></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Статья калькуляции</th> <th colspan="3">Затраты, тыс. руб.</th> </tr> <tr> <th>Всего</th> <th>Изделие А</th> <th>Изделие Б</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Заработная плата производственных рабочих</td> <td>200</td> <td>120</td> <td>80</td> </tr> <tr> <td>2. Основные материалы</td> <td>140</td> <td>80</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>3. Электрическая энергия на технологические цели</td> <td>100</td> <td>40</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>4. Общепроизводственные затраты (сумма строк 3–5, 7–9 исходной таблицы)</td> <td>680</td> <td>374</td> <td>306</td> </tr> <tr> <td>Всего затрат</td> <td>1 120</td> <td>614</td> <td>5 069</td> </tr> <tr> <td>На единицу продукции</td> <td>–</td> <td>3,07</td> <td>1,265</td> </tr> </tbody> </table>	Статья калькуляции	Затраты, тыс. руб.			Всего	Изделие А	Изделие Б	1. Заработная плата производственных рабочих	200	120	80	2. Основные материалы	140	80	60	3. Электрическая энергия на технологические цели	100	40	60	4. Общепроизводственные затраты (сумма строк 3–5, 7–9 исходной таблицы)	680	374	306	Всего затрат	1 120	614	5 069	На единицу продукции	–	3,07	1,265
Статья калькуляции	Затраты, тыс. руб.																															
	Всего	Изделие А	Изделие Б																													
1. Заработная плата производственных рабочих	200	120	80																													
2. Основные материалы	140	80	60																													
3. Электрическая энергия на технологические цели	100	40	60																													
4. Общепроизводственные затраты (сумма строк 3–5, 7–9 исходной таблицы)	680	374	306																													
Всего затрат	1 120	614	5 069																													
На единицу продукции	–	3,07	1,265																													
8.	<p>Пр=300000 тыс.руб  Пвал=340 тыс.руб  Пч=258,4 тыс.руб  Ро=37,5%  Рп=43%  Экономическая прибыль = 72,4 тыс.руб</p>																															

### Критерии оценки задания экзамена виде теоретического и практического задания

Критерий	Содержание критерия	Баллы
А	- работа выполнена правильно и полностью самостоятельно	5
Б	- работа выполнена правильно с учётом 1 незначительной ошибки, исправленной самостоятельно по требованию преподавателя	4
В	- работа выполнена правильно с учётом 2-3 незначительных ошибок, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя	3
Г	- допущена существенная ошибка, которую учащийся не может исправить даже по требованию преподавателя	2
Д	- допущены 2 или 3 существенных ошибки, которые учащийся не может исправить даже по требованию преподавателя	1
Е	- работа не выполнена	0

### Шкала перевода баллов в отметки по пятибалльной системе

Отметка	Минимальное число баллов, необходимое для получения отметки
«2» (неудовл)	0-5
«3» (удов.)	6
«4» (хорошо)	7-8
«5» (отлично)	9-10

