

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 10 от 10.06.2026

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГАПОУ «ККОТиП»
_____/Н. В. Журова/
Приказ № 01-55-1п от 29.06.2026

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

(на базе основного общего образования)

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
К ПРОВЕДЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ**

ОПо.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Зам. директора по УР _____/И.В. Бесперстова
Подпись ФИО

Красноярск, 2026 г.

Организация-разработчик: КГАПОУ «ККОТиП»

Разработчик: Сметанина Наталья Сергеевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Пояснительная записка	4
2.	Общие рекомендации по выполнению и оформлению практических занятий и лабораторных работ	5
3.	Методика проведения практических занятий и лабораторных работ	7
4.	Содержание практических занятий и лабораторных работ	8

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические указания к проведению практических занятий и лабораторных работ по дисциплине ОПо.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», предназначены для обучающихся СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Уровень профессиональной подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, определяемый ФГОС СПО, предусматривает владение практическими навыками выбора материалов для профессиональной деятельности.

Особое значение практические занятия и лабораторные работы имеют при формировании и развитии ОК и ПК, освоении умений и знаний.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.2-6.4 ОК 01-05, ОК 09	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, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на	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

	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	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
--	--	---

2. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Лабораторные и практические работы выполняются обучающимися по графику, составленному в соответствии с программой рабочей дисциплины ОПо.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга».

Результат изучения учебной дисциплины ОПо.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» зависит от содержания лабораторных (практических) работ, которые соответствуют более глубокому освоению дисциплины, закреплению теоретических знаний и прививают обучающимся практические навыки самостоятельной работы.

Задача лабораторных работ и практических занятий – закрепить теоретические знания обучающихся.

Согласно учебного плана по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и программы дисциплины ОПо.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» на лабораторные и практические занятия обучающихся выделено 42 академических часа, из них:

Наименование раздела, номер и тема практического занятия (лабораторной работы) ¹	Количество часов
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования	2
Практическое занятие 1: «Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT-анализа»	2 (2*)
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	12 (12*)
Практическое занятие 2: Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	2 (2*)

Практическое занятие 3: Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения.	2 (2*)
Практическое занятие 4: Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).	2 (2*)
Практическое занятие 5: 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 (2*)
Практическое занятие 6: Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду	4 (4*)
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	2
Практическое занятие 7: Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	2(2*)
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания	2
Практическое занятие 8: Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.	2(2*)
Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	2
Практическое занятие 9: Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	2(2*)
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	8
Практическое занятие 10: Изучение источников финансирования деятельности организации	2(2*)
Практическое занятие 11: Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций	2(2*)
Практическое занятие 12: Изучение разделов бизнес- плана	2(2*)
Практическое занятие 13: Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	2(2*)
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	4 (4*)
Практическое занятие 14: Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	2 (2*)
Практическое занятие 15: Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну»	2 (2*)
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	2 (2*)
Практическое занятие 16: Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров	2 (2*)
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	2 (2*)
Практическое занятие 17: Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	2 (2*)
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	4 (4*)

Практическое занятие 18: Определение фазы жизненного цикла товаров (меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	2 (2*)
Практическое занятие 19: Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	2 (2*)
ИТОГО:	42 (42*)

* – в форме практической подготовки

3. МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Целью лабораторных и практических работ является отработка студентами практических навыков по понятию презентации и самопрезентации, основ предпринимательской деятельности, роль менеджмента и маркетинга при управлении персоналом, бизнес-планированию, как одной из форм самостоятельности, выбор вида и форма презентации продукции, работ, услуг.

Исходя, из поставленных целей в работе будут решаться следующие задачи:

Закрепление знаний по:

- ✓ предпринимательству и его окружающей среде;
- ✓ бизнес-планированию: методике разработки и моделирования.

Ознакомиться:

- ✓ с правовыми нормами и экономическими правами;
- ✓ с формой самопрезентации;
- ✓ со структурой, содержанием и принципами разработки бизнес-плана.

При выполнении лабораторной и практической работы формируются навыки:

- ✓ использование знаний закона «О защите прав потребителей»;
- ✓ развитие коммуникативных способностей;
- ✓ развитию свойств и качеств успешной предпринимательской деятельности;
- ✓ расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты»
- ✓ проведение анализа и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале»
- ✓ развивать экономический образ мышления, разрабатывая разделы бизнес -плана.

Научиться пользоваться:

- ✓ интернет ресурсами и информацией СМИ
- ✓ поисковыми системами.

Работа студента по теме занятия делится на три этапа:

- самостоятельная подготовка к занятию;
- практическое выполнение задания (по заданию);
- оформление результатов работы и защита.

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования

Практическое занятие № 1

Тема: «Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа» (2 часа)

Цель занятия:

- обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний по теме: «Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа»;
- формирование способности и готовности использовать теоретические знания в выполнении практических заданий;
- контроль знаний и умений по теме: «Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа».

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение

Оборудование: компьютер, тетрадь, ручка, выход в Интернет.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Практические задания

Задача № 1. Сформулируйте и запишите определения: факторы внешней среды элементы внутренней среды, SWOT- анализ.

Задача № 2. Выполните задания.

Задача № 3. Составить отчет (заполнить форму).

Задание: 1. Выберите системный объект, на примере которого будут рассматриваться факторы влияния. Это может быть свой вариант или один из следующих:

- Автосервис
- Ремонт часов
- Мастерская по ремонту и пошиву одежды
- Фотоателье

Пример запишите в схему «Факторы внешней среды прямого воздействия на систему» под словом «система».

2. Для каждого из 4-х факторов прямого воздействия на объект, подберите конкретные примеры – ЧТО может повлиять на работу конкретной системы. Примеры запишите в левую часть схемы (ВХОД).

3. В правую часть схемы запишите результаты воздействия факторов – КАК могут отразиться данные факторы на систему (ВЫХОД).

4. Сделайте выводы о влиянии внешней среды прямого действия на систему и запишите их в рабочую тетрадь.

Схема «Факторы внешней среды прямого воздействия на систему»



Задание 2:

1. Выберите системный объект, на примере которого будут рассматриваться факторы влияния. Это может быть свой вариант или один из следующих:

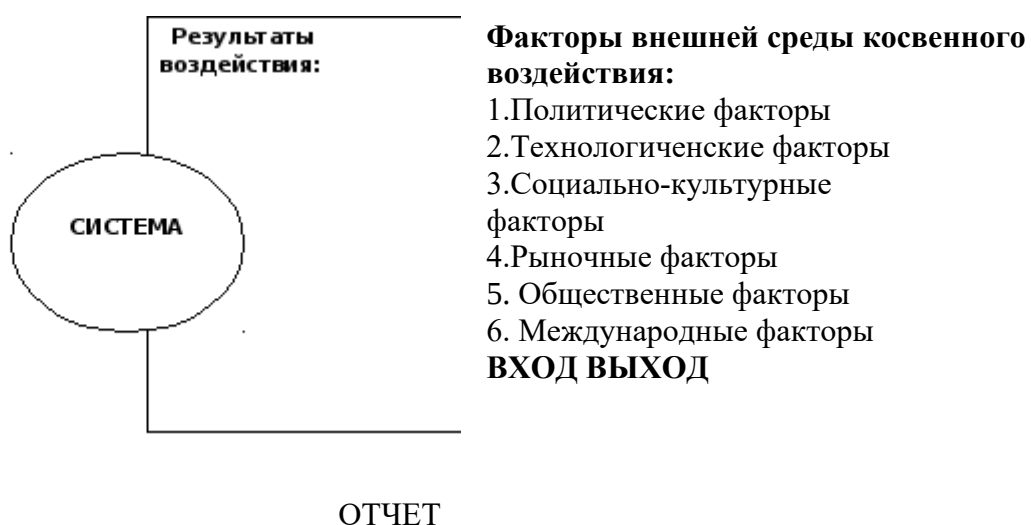
- Автосервис
- Ремонт часов
- Мастерская по ремонту и пошиву одежды
- Фотоателье

Пример запишите в схему «Факторы внешней среды косвенного воздействия на систему» под словом «система».

2. Для каждого из 6-и факторов косвенного воздействия на объект, подберите конкретные примеры – ЧТО может повлиять на работу конкретной системы. Примеры запишите в левую часть схемы (ВХОД).

3. В правую часть схемы запишите результаты воздействия факторов – КАК могут отразиться данные факторы на систему (ВЫХОД).

Схема «Факторы внешней среды косвенного воздействия на систему»



1. Выполнить решение заданий.

2. Сделайте выводы о влиянии внешней среды прямого и косвенного действия на систему и запишите их в рабочую тетрадь.

Критерии оценивания:

Оценка 5 – ставится, если выполнены все требования: тема раскрыта полностью, задания выполнены верно, сделаны выводы.

Оценка 4 – основные требования выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; имеются упущения в оформлении.

Оценка 3 – присутствуют затруднения в выполнении практических заданий, имеются существенные отступления от требований.

Оценка 2 – требования не выполнены, допущены существенные ошибки, обнаруживается существенное непонимание материала.

Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании

Практическое занятие № 2

Тема: «Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств» (2 часа)

Цель занятия:

– обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний по теме: «Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств»;

- формирование способности и готовности использовать теоретические знания в выполнении практических заданий;
- контроль знаний и умений по теме: «Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств».

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение

Оборудование: компьютер, тетрадь, ручка, выход в Интернет

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Практические задания:

Задача № 1. Изучить показатели эффективности использования основных фондов и оборотных средств.

Задача № 2. Решить задачи, сделать вывод.

Задача № 3. Составить отчет (заполнить таблицу).

Задача 1.

Рассчитать необходимые показатели, проанализировать оборачиваемость оборотных средств хозяйствующего субъекта и определить величину высвобождения (или дополнительного вовлечения) денежных средств из оборота (в оборот) в результате ускорения (замедления) оборачиваемости оборотных средств. Данные для расчетов приведены в таблице:

Показатель	Период	
	Базисный	Отчетный
Выручка, тыс. руб.	26100	29700
Продолжительность анализируемого периода, дни	90	90
Однодневная выручка, тыс. руб.	...	...
Средний остаток оборотных средств, тыс. руб.	9860	10230

Задача 2.

В первом квартале предприятие реализовало продукцию на 300 тыс. руб. Среднеквартальный остаток оборотных средств составляет 23 тыс. руб. Во втором квартале планируется увеличение объема реализации на 10%, а время одного оборота оборотных средств будет сокращено на один день. Определить: коэффициент оборота оборотных средств и продолжительность одного оборота в первом квартале, коэффициент оборота оборотных средств и их абсолютный размер во втором квартале, высвобождение оборотных средств вследствие сокращения продолжительности одного оборота оборотных средств.

Задача 3.

Определить темпы роста фондоотдачи, если стоимость валовой продукции по оптовым ценам предприятия составляет 9466 тыс. руб., стоимость основного капитала - 4516 тыс. руб. Доля активной части основных фондов - 0,6. Коэффициент загрузки - 0,7. В перспективе доля активной части основного капитала увеличится и составит 0,76, а коэффициент загрузки - 0,75.

Задача 4.

Рассчитать показатели эффективности использования основных средств на основании данных таблицы:

Показатели	Базисный период	Отчетный период	Абсолютное отклонение, руб. (+;-)	Темп изменения, %
1. Выручка от реализации товаров, млн. руб.	358	379		
2. Прибыль, млн. руб.	43	49		
3. Среднегодовая стоимость основных средств, млн. руб.	190	210		

4.Фондоотдача, руб.				
5.Фондоемкость, руб.				
6.Фондорентабельность, %				

ОТЧЕТ

1. Выполнить решение задач.
2. Расчеты представить в письменном виде, данные занести в таблицу.

Критерии оценивания:

Оценка 5 – ставится, если выполнены все требования: тема раскрыта полностью, задания выполнены верно, сделаны выводы.

Оценка 4 – основные требования выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; имеются упущения в оформлении.

Оценка 3 – присутствуют затруднения в выполнении практических заданий, имеются существенные отступления от требований.

Оценка 2 – требования не выполнены, допущены существенные ошибки, обнаруживается существенное непонимание материала.

Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании

Практическое занятие № 3

Тема: «Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения» (2 часа)

Цель занятия:

– обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний по теме: «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»;

– формирование способности и готовности использовать теоретические знания в выполнении практических заданий;

– контроль знаний и умений по теме: «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».

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение

Оборудование: компьютер, тетрадь, ручка, выход в Интернет

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Практические задания:

Задача № 1. Изучить методику 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

Задача № 2. Используя Интернет-ресурсы, изучить первичные документы по приему продуктов и тары в кладовую, товарный отчет кладовщика, инвентаризационную и сличительную ведомость.

Задача № 3. Составить отчет (заполнить бланки).

ОТЧЕТ

1. Заполнить соответствующие формы.

Критерии оценивания:

Оценка 5 – ставится, если выполнены все требования: тема раскрыта полностью, задания выполнены верно, сделаны выводы.

Оценка 4 – основные требования выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; имеются упущения в оформлении.

Оценка 3 – присутствуют затруднения в выполнении практических заданий, имеются существенные отступления от требований.

Оценка 2 – требования не выполнены, допущены существенные ошибки, обнаруживается существенное непонимание материала.

Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании

Практическое занятие № 4

Тема: «Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости)» (4 часа)

Цель занятия:

– обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний по теме: «Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости)»;

– формирование способности и готовности использовать теоретические знания в выполнении практических заданий;

– контроль знаний и умений по теме: «Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости)».

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение

Оборудование: компьютер, тетрадь, ручка, выход в Интернет

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Практические задания:

Задача № 1. Изучить методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания.

Задача № 2. Выполнить расчет абсолютных и относительных показателей изменения товарных запасов (товарооборачиваемости).

Задача № 3. Составить отчет (заполнить таблицы).

Задача 1. Определить недостающие данные в таблице:

Показатели	Фактически за прошлый год	Фактически за отчетный год	Отклонение, (+, -),	Темп изменения, %
1	2	3	4	5
1.Запасы сырья, покупных товаров на начало периода	966,7	734,5		
2.Поступление сырья, полуфабрикатов и покупных товаров	8468,8	12026,9		
3.Розничный товароборот	9201	12979		

4. Запасы сырья, полуфабрикатов и покупных товаров, на конец периода				
--	--	--	--	--

Задача 2. Определить недостающие данные в таблице:

Показатели	Фактически за прошлый год	Фактически за отчетный год	Отклонение, (+, -),	Темп изменения, %
1	2	3	4	5
1. Запасы сырья, покупных товаров на начало периода	966,7	734,5		
2. Поступление сырья, полуфабрикатов и покупных товаров	8468,8	12026,9		
3. Розничный товароборот				
4. Запасы сырья, полуфабрикатов и покупных товаров, на конец периода	735,4	793,1		

Задача 3.

На основании приведенных данных рассчитайте продолжительность оборота и определите влияние факторов на изменение товарооборачиваемости (в днях) по каждому виду товаров и в целом по торговой организации. Сделайте выводы.

Вид товара	Товарооборот, млн. руб.		Средние товарные запасы, млн. руб.		Товарооборачиваемость, дни			Изменение товарооборачиваемости, дни		
	план	факт	план	факт	план	при план. т/о и ср. факт запасов	факт	всего	товарооборота	средних запасов
А	200	480	7	8						
Б	1800	2040	36	42						
С	1200	900	4	6						
Итого										

ОТЧЕТ

1. Выполнить решение задач.
2. Расчеты представить в письменном виде, данные занести в таблицу.

Критерии оценивания:

Оценка 5 – ставится, если выполнены все требования: тема раскрыта полностью, задания выполнены верно, сделаны выводы.

Оценка 4 – основные требования выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; имеются упущения в оформлении.

Оценка 3 – присутствуют затруднения в выполнении практических заданий, имеются существенные отступления от требований.

Оценка 2 – требования не выполнены, допущены существенные ошибки, обнаруживается существенное непонимание материала.

Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании

Практическое занятие № 5

Тема: «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 часа)

Цель занятия:

- обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний по теме: «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»;
- формирование способности и готовности использовать теоретические знания в выполнении практических заданий;
- контроль знаний и умений по теме: «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».

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение

Оборудование: компьютер, тетрадь, ручка, выход в Интернет

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Практические задания:

Задача № 1. Изучить особенности анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.

Задача № 2. Выполнить расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения.

Задача № 3. Составить отчет (заполнить таблицы).

Задача 1.

Провести анализ издержек производства и обращения, в зависимости от объема товарооборота, заполнив недостающие показатели в таблице:

Показатели	Отчетный год		Отклонение от плана (+;-)	Выполнение плана, %
	План	Фактическое выполнение		
Валовой товарооборот, тыс. руб.	4691,5	6231,4		
Издержки производства и обращения, тыс. руб.	2542,3	3058,9		
Уровень издержек производства и обращения, %				

Задача 2.

В отчетном году в ресторане «Заря» общая сумма условно-постоянных расходов составила 2497,2 тыс. руб., уровень валового дохода 26,87 %, уровень переменных издержек – 21,85% к товарообороту. Фактический товарооборот ресторана «Заря» составил 49450,0 тыс. руб.

Рассчитать критический объем товарооборота, если известно, что предполагаемый индекс цен – 1,11, тарифов – 1,14. Уровень валового дохода оставить без изменения.

Задача 3.

Проанализировать издержки по статьям расходов и в целом по предприятию на основании следующих данных:

Товарооборот по плану – 3800 тыс. руб.;

Товарооборот фактический – 3950 тыс. руб.

Заполнить недостающие данные:

Статьи издержек	План		Фактически		Отклонения от плана	
	сумма, тыс. руб.	в % к товарообороту	сумма, тыс. руб.	в % к товарообороту	сумма, тыс. руб.	в % к товарообороту
1.Транспортные расходы		1,7	67,94			
2.Расходы на оплату труда		6,0	237			
3.Отчисления на социальные нужды		1,87	71,2			
4.Расходы на аренду и содержание зданий, сооружений		1,2	46,61			
5.Амортизация основных средств		0,8	27,65			
6.Износ спецодежды, столового белья, посуды		0,3	11,85			
7.Расходы на топливо, газ, электроэнергию (для производственных нужд)		2,2	83,74			
8.Потери товаров и технические отходы		0,03	0,79			
9.Расходы на тару		0,01	0,79			
10.Прочие расходы		1,19	47,40			

ОТЧЕТ

1. Выполнить решение задач.
2. Расчеты представить в письменном виде, данные занести в таблицу.

Критерии оценивания:

Оценка 5 – ставится, если выполнены все требования: тема раскрыта полностью, задания выполнены верно, сделаны выводы.

Оценка 4 – основные требования выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; имеются упущения в оформлении.

Оценка 3 – присутствуют затруднения в выполнении практических заданий, имеются существенные отступления от требований.

Оценка 2 – требования не выполнены, допущены существенные ошибки, обнаруживается существенное непонимание материала.

Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании

Практическое занятие № 6

Тема: «Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду» (4 часа)

Цель занятия:

- обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний по теме: «Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду»;
- формирование способности и готовности использовать теоретические знания в выполнении практических заданий;

– контроль знаний и умений по теме: «Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду».

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение

Оборудование: компьютер, тетрадь, ручка, выход в Интернет

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Практические задания:

Задача № 1. Изучить формы и системы оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы.

Задача № 2. Выполнить расчет, анализ и планирование показателей по труду.

Задача № 3. Составить отчет (заполнить таблицы).

Задача 1.

Часовая ставка инженера – 1200 руб. и по условиям договора 30% премии ежемесячно.

Он отработал в течение месяца 140 ч.

Рассчитайте заработок инженера.

Задача 2.

Бухгалтер имеет оклад 12000 руб. В марте он шесть рабочих дней провел в отпуске при общей длительности рабочего месяца 22 дня.

Найдите заработок бухгалтера за проработанное время.

Задача 3.

Работнику предоставляется ежегодный отпуск на 28 рабочих дней (с 26 мая по 23 июня, в период отпуска не включается один праздничный день 12 июня). Сумма выплат работнику за последние 12 календарных месяцев составил 245000 руб. Среднемесячное число календарных дней – 29,4.

Рассчитайте сумму отпускных.

Задача 4.

На предприятиях проводится систематическая работа по пересмотру норм времени и норм выработки. В связи с этим значительный интерес представляет анализ влияния пересмотра норм времени и норм выработки на заработную плату.

Рассчитайте экономию затрат по сдельной заработной плате в связи с внедрением прогрессивных норм выработки и экономию по зарплате в текущем году на основе следующих данных:

– среднемесячный фонд заработной платы рабочих-сдельщиков в цехе 40 000 000руб.;

– с 1 июля в цехе вводятся новые, прогрессивные нормы выработки, которые выше действующих в среднем на 25%.

Задача 5.

В соответствии с трудовым договором для слесаря-ремонтника механического цеха организации Власова В.А. установлена повременно-премиальная форма оплаты труда. Размер ежемесячной премии составляет 20 % от фактически начисленной заработной платы. Власов В.А., согласно табелю отработанного времени, в марте месяце 2024 года отработал 176 час. Тарифная ставка составляет 110 руб. за 1 час.

Определить сумму заработной платы Власова В.А. за март 2024 года.

Задача 6.

Заполнить недостающие данные:

Показатели	Прошлый год	Отчетный год	Отклонение (+;-)	Темп изменения, %
1.Товарооборот, тыс. руб.	236,5	245,9		

2.Средняя списочная численность работников, чел.	82	85		
3.Производительность труда, тыс. руб./чел.				

Сделайте вывод об эффективности использования трудовых ресурсов на предприятии.

Задача 7.

Рассчитайте недостающие показатели:

Показатели	План	Факт	Отклонение, (+;-)	Выполнение плана, %
1. Товарооборот, у. ед.	475354	504325		
2. Численность работников, чел.	45	48		
3. Производительность труда, у. ед.				
4. Фонд оплаты труда, у. ед.	382,5	504		
5. Уровень расходов на оплату труда, %				
6. Среднегодовая заработная плата одного работника, у. ед.				

Сделайте вывод об эффективности планирования трудовых ресурсов.

ОТЧЕТ

1. Выполнить решение задач.
2. Расчеты представить в письменном виде, данные занести в таблицу.

Критерии оценивания:

Оценка 5 – ставится, если выполнены все требования: тема раскрыта полностью, задания выполнены верно, сделаны выводы.

Оценка 4 – основные требования выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; имеются упущения в оформлении.

Оценка 3 – присутствуют затруднения в выполнении практических заданий, имеются существенные отступления от требований.

Оценка 2 – требования не выполнены, допущены существенные ошибки, обнаруживается существенное непонимание материала.

Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса

Практическое занятие № 7

Тема: «Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек» (2 часа)

Цель занятия:

– обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний по теме: «Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек»;

– формирование способности и готовности использовать теоретические знания в выполнении практических заданий;

– контроль знаний и умений по теме: «Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек».

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение

Оборудование: компьютер, тетрадь, ручка, выход в Интернет

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Практические задания:

Задача № 1. Изучить методику калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса.

Задача № 2. Выполнить расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек.

Задача № 3. Составить отчет (заполнить таблицы).

Задание 1.

Составить плановую калькуляцию себестоимости изделия, определить отпускную цену предприятия, если известны следующие данные.

1. Затраты на производство данного изделия:

сырье и основные материалы – 200 руб.,

топливо и электроэнергия на технологические цели – 30 руб.,

основная заработная плата производственных рабочих – 60 руб.,

дополнительная заработная плата производственных рабочих – 10% к основной зарплате производственных рабочих;

единый социальный налог – 26% всей суммы основной и дополнительной заработной платы производственных рабочих;

расходы по содержанию и эксплуатации оборудования – 150% основной заработной платы производственных рабочих;

цеховые расходы – 65% основной заработной платы производственных рабочих;

общезаводские расходы – 86% основной заработной платы производственных рабочих;

Внепроизводственные расходы – 1,5% производственной себестоимости.

2. Рентабельность производства изделия – 25%.

3. Ставка акциза – 15% отпускной цены производителя.

4. НДС – 18% к свободной отпускной цене без НДС.

ОТЧЕТ

1. Выполнить решение задач.

2. Расчеты представить в письменном виде, данные занести в таблицу.

Критерии оценивания:

Оценка 5 – ставится, если выполнены все требования: тема раскрыта полностью, задания выполнены верно, сделаны выводы.

Оценка 4 – основные требования выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; имеются упущения в оформлении.

Оценка 3 – присутствуют затруднения в выполнении практических заданий, имеются существенные отступления от требований.

Оценка 2 – требования не выполнены, допущены существенные ошибки, обнаруживается существенное непонимание материала.

Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания

Практическое занятие № 8

Тема: «Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания» (2 часа)

Цель занятия:

– обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний по теме: «Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания»;

– формирование способности и готовности использовать теоретические знания в выполнении практических заданий;

– контроль знаний и умений по теме: «Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания».

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение

Оборудование: компьютер, тетрадь, ручка, выход в Интернет

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Практические задания:

Задача № 1. Изучить методику планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения.

Задача № 2. Выполнить расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.

Задача № 3. Составить отчет (заполнить таблицы).

Задача 1.

Рассчитайте недостающие показатели:

Показатели,	Прошлый год	Отчетный год	Отклонение, (+;-)	Темп изменения, %
1.Товарооборот общественного питания всего, млн. руб. в том числе	6143	7372		
2.1.Товарооборот по продукции собственного производства, млн. руб.	5037			
2.2.Товарооборот по покупным товарам, млн. руб.		1106		
3.Структура товарооборота, %	100,00	100,00	-	x
3.1.Уд. вес товарооборота по продукции собственного производства, %				x
3.2.Удельный вес товарооборота по покупным товарам, %				x

Проанализируйте динамику структуры товарооборота предприятия общественного питания.

Задача 2.

Рассчитайте недостающие показатели:

Показатели	План	Фактически	Отклонение от плана, (+;-)	Выполнение плана, %
1.Товарооборот общественного питания всего, млн. руб.		7425		

в том числе				
2.1.Товарооборот по продукции собственного производства, млн. руб.	5037			
2.2.Товарооборот по покупным товарам, млн. руб.	1016	1203		
3.Структура товарооборота, %	100,00	100,00	-	x
3.1.Уд. вес товарооборота по продукции собственного производства, %				x
3.2.Удельный вес товарооборота по покупным товарам, %				x

Сделайте вывод об эффективности планирования товарооборота предприятия общественного питания.

Задача 3.

Определите ожидаемое выполнение плана товарооборота по организации общественного питания, если план товарооборота на год установлен - 329,9 млн. руб., в том числе план на 4 квартал – 99 млн руб.

Фактически за 11 месяцев текущего года выполнение товарооборота составило 310 млн. руб. За октябрь и ноябрь план товарооборота выполнен на 102%.

Количество рабочих дней в октябре – 27, в ноябре – 24, в декабре – 26. Однодневный товарооборот останется прежним.

Задача 4.

В состав ООП входят ресторан, кофейня и кафе-бар. Ожидаемое выполнение плана товарооборота по ООП составит – 329,9 млн руб.

В отчетном году кофейня была закрыта на 2 месяца на ремонт. Ожидаемый товарооборот кофейни – 14,2 млн руб.

В планируемом году в связи с реконструкцией на 1 месяц будет закрыт ресторан, ожидаемый товарооборот которого за отчетный период составляет – 313,3 млн руб. Ожидаемый товарооборот кафе-бара - 2,4 млн р. С 1 апреля он переходит на баланс другой организации питания.

Рассчитайте сопоставимую базу товарооборота по организации питания.

Задача 5.

Время работы обеденного зала – 8 ч. (480 мин.), из которых половину времени зал работает с полной нагрузкой, а половину - с 50 %. Площадь обеденного зала – 160 м², норма площади на одно место – 1,9 м², время приема пищи одним посетителем – 20 мин. В планируемом году объект питания будет работать 305 дней, среднее количество блюд в расчете на одного потребителя ожидается равным 3,3 ед. Коэффициент использования пропускной способности зала на аналогичных объектах питания составляет 0,65.

Определите пропускную способность обеденного зала и план выпуска блюд в расчете на год.

ОТЧЕТ

1. Выполнить решение задач.
2. Расчеты представить в письменном виде, данные занести в таблицу.

Критерии оценивания:

Оценка 5 – ставится, если выполнены все требования: тема раскрыта полностью, задания выполнены верно, сделаны выводы.

Оценка 4 – основные требования выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; имеются упущения в оформлении.

Оценка 3 – присутствуют затруднения в выполнении практических заданий, имеются существенные отступления от требований.

Оценка 2 – требования не выполнены, допущены существенные ошибки, обнаруживается существенное непонимание материала.

Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания

Практическое занятие № 9

Тема: «Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину» (2 часа).

Цель занятия:

- обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний по теме: «Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину»;
- формирование способности и готовности использовать теоретические знания в выполнении практических заданий;
- контроль знаний и умений по теме: «Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину».

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение

Оборудование: компьютер, тетрадь, ручка, выход в Интернет

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Практические задания:

Задача № 1. Изучить методику расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.

Задача № 2. Выполнить расчет и анализ показателей валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса.

Задача № 3. Составить отчет (заполнить таблицы).

Задача 1.

В ресторане выручка от реализации продукции и услуг без НДС и налога с продаж была равна в прошлом году 121958,1 тыс. руб., а в отчетном году – 142660,3 тыс. руб. Валовой доход (сумма наценок на сырье и товары) составил в прошлом году 59748,54 тыс. руб. и в отчетном году – 70824,1 тыс. руб. Издержки производства и обращения были равны соответственно 46473,04 тыс. руб. и 47890,8 тыс. руб.

Рассчитать прибыль от продаж и все относительные показатели (уровень валового дохода, уровень издержек и уровень рентабельности) в ресторане за два года. Результаты расчета оформить в таблице и дать оценку полученных значений.

Задача 2.

Выручка от реализации за минусом НДС и налога с продаж составила в гостиничном комплексе в отчетном году 888172 тыс. руб. Себестоимость проданных товаров, продукции и услуг была равна 196033 тыс. руб. Коммерческие расходы и управленческие расходы были равны соответственно 70480 тыс. руб. и 293992 тыс. руб.

Сальдо операционных доходов и расходов оказалось отрицательным (-20057 тыс. руб.), а внереализационных доходов и расходов напротив положительным (+ 12498 тыс. руб.). Налог на прибыль равен 24 %, а иные платежи от прибыли 5 %.

Рассчитать валовую прибыль, прибыль от продаж, прибыль до налогообложения, прибыль (убыток) от обычной деятельности и чистую прибыль (убыток) отчетного периода.

ОТЧЕТ

1. Выполнить решение задач.
2. Расчеты представить в письменном виде, данные занести в таблицу.

Критерии оценивания:

Оценка 5 – ставится, если выполнены все требования: тема раскрыта полностью, задания выполнены верно, сделаны выводы.

Оценка 4 – основные требования выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; имеются упущения в оформлении.

Оценка 3 – присутствуют затруднения в выполнении практических заданий, имеются существенные отступления от требований.

Оценка 2 – требования не выполнены, допущены существенные ошибки, обнаруживается существенное непонимание материала.

Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования

Практическое занятие № 10

Тема: «Изучение источников финансирования деятельности организации» (2 часа).

Цель занятия:

- обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний по теме: «Изучение источников финансирования деятельности организации»;
- формирование способности и готовности использовать теоретические знания в выполнении практических заданий;
- контроль знаний и умений по теме: «Изучение источников финансирования деятельности организации».

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение

Оборудование: компьютер, тетрадь, ручка, выход в Интернет

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Практические задания:

Задача № 1. Изучить источники финансирования деятельности организации.

Задача № 2. Проанализировать достаточность источников финансирования для формирования запасов компании.

Задача № 3. Составить отчет (заполнить таблицы).

Задача 1.

Рассчитайте недостающие показатели:

Показатели	Прошлый год	Отчетный год	Изменение (+;-)
1. Собственный капитал	8841	9432	
2. Внеоборотные активы	4123	4005	
3. Собственные оборотные средства (1-2_			
4. Долгосрочные кредиты и займы	90	70	
5. Функционирующий капитал (3+4)			
6. Краткосрочные кредиты и займы	250	250	
7. Общая величина основных источников формирования запасов (5+6)			
8. Запасы	4802	5007	
9. Излишек (недостаток) СОС (3-8)			

10. Излишек (недостаток) ФК (5-8)			
11. Излишек (недостаток) ВИ (7-8)			
12.Трехкомпонентный показатель типа финансовой устойчивости			

Проанализируйте достаточность источников финансирования для формирования запасов компании.

ОТЧЕТ

1. Выполнить решение задач.
2. Расчеты представить в письменном виде, данные занести в таблицу.

Критерии оценивания:

Оценка 5 – ставится, если выполнены все требования: тема раскрыта полностью, задания выполнены верно, сделаны выводы.

Оценка 4 – основные требования выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; имеются упущения в оформлении.

Оценка 3 – присутствуют затруднения в выполнении практических заданий, имеются существенные отступления от требований.

Оценка 2 – требования не выполнены, допущены существенные ошибки, обнаруживается существенное непонимание материала.

Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования

Практическое занятие № 11

Тема: «Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций» (2 часа).

Цель занятия:

- обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний по теме: «Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций»;
- формирование способности и готовности использовать теоретические знания в выполнении практических заданий;
- контроль знаний и умений по теме: «Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций».

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение

Оборудование: компьютер, тетрадь, ручка, выход в Интернет

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Практические задания:

Задача № 1. Изучить методику расчета платежей по кредитам.

Задача № 2. Выполнить расчет эффективности и окупаемости инвестиций.

Задача № 3. Составить отчет (заполнить таблицы).

Задача 1.

Чтобы заменить морально изношенное технологическое оборудование, проектом предполагается выделить 200 тыс. руб. и затем в течение 10 лет получать ежегодный доход 50 тыс. руб.

Определить период окупаемости данного проекта.

Задача 2.

Рассматриваются два проекта. Первый проект предполагает инвестирование 2 млн. рублей за два года и в первый год первый проект может дать прибыль 300 000 рублей. Второй проект предполагает инвестирование 4 млн. рублей за три года и в первый год может дать прибыль 400 000 рублей.

Необходимо оценить эффективность указанных проектов, используя показатели рентабельности и срока окупаемости.

Задача 3.

Сумма первоначальных инвестиций в инвестиционный проект составила 500 тыс. руб., ожидаемые ежегодные поступления денежных средств от реализации проекта распределились по годам следующим образом: 1-й год – 150 тыс. руб., 2-й год – 150 тыс. руб., 3-й год – 240 тыс. руб.

Определить срок окупаемости проекта с точностью до месяца.

Задача 4.

Предприятию необходимо обновить технологическую линию стоимостью 1250 тыс. руб. Периодичность финансирования инвестиционного проекта такова: 1-й год – 500 тыс. руб., 2-й год – 500 тыс. руб. и 3-й год – 2500 тыс. руб.

Денежные потоки от реализации данного инвестиционного проекта распределяют по годам его реализации следующим образом: 1-й год – 200 тыс. руб., 2-й год – 500 тыс. руб. и 3-й год – 750 тыс. руб. Ожидаемая норма прибыли составит 10%.

На основе расчета чистой дисконтированной стоимости инвестиционного проекта необходимо принять решение о целесообразности его реализации.

Задача 5.

Вам предлагают инвестировать в проект сумму в размере 150 тысяч рублей. И говорят, что проект будет приносить в среднем 50 тысяч рублей в год чистой прибыли. Определите срок окупаемости.

Задача 6.

К уже имеющимся условиям (задание 5) прибавим следующий факт: во время осуществления проекта, каждый год будет тратиться порядка 20 тысяч рублей на всевозможные издержки.

Определите срок окупаемости.

Задача 7.

Условия похожи. В проект нужно вложить 150 тысяч рублей. Планируется, что в течение первого года доход будет 30 тысяч рублей. В течение второго — 50 тысяч. В течение третьего — 40 тысяч рублей. А в четвёртом — 60 тысяч.

Определите срок окупаемости простым и динамическим (дисконтированным) способами.

ОТЧЕТ

1. Выполнить решение задач.

2. Расчеты представить в письменном виде, данные занести в таблицу.

Критерии оценивания:

Оценка 5 – ставится, если выполнены все требования: тема раскрыта полностью, задания выполнены верно, сделаны выводы.

Оценка 4 – основные требования выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; имеются упущения в оформлении.

Оценка 3 – присутствуют затруднения в выполнении практических заданий, имеются существенные отступления от требований.

Оценка 2 – требования не выполнены, допущены существенные ошибки, обнаруживается существенное непонимание материала.

Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования

Практическое занятие № 12

Тема: «Изучение разделов бизнес- плана» (2 часа).

Цель занятия:

- обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний по теме: «Изучение разделов бизнес- плана»;
- формирование способности и готовности использовать теоретические знания в выполнении практических заданий;
- контроль знаний и умений по теме: «Изучение разделов бизнес- плана».

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение

Оборудование: компьютер, тетрадь, ручка, выход в Интернет

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Практические задания:

Задача № 1. Изучить разделы бизнес- плана.

Задача № 2. Выполнить задания.

Задача № 3. Составить отчет (заполнить таблицы).

Задание 1.

Дать характеристику каждому разделу бизнес-плана:

Основные разделы	Характеристика
Резюме	
Обзор компании	
Описание продукции (услуг)	
Маркетинговый план	
Производственный план	
Финансовый план и оценка рисков	

ОТЧЕТ

1. Дать характеристику каждому разделу бизнес-плана. Составить отчет (заполнить таблицу).

Критерии оценивания:

Оценка 5 – ставится, если выполнены все требования: тема раскрыта полностью, задания выполнены верно, сделаны выводы.

Оценка 4 – основные требования выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; имеются упущения в оформлении.

Оценка 3 – присутствуют затруднения в выполнении практических заданий, имеются существенные отступления от требований.

Оценка 2 – требования не выполнены, допущены существенные ошибки, обнаруживается существенное непонимание материала.

Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования

Практическое занятие № 13

Тема: «Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды» (2 часа).

Цель занятия:

- обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний по теме: «Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды»;
- формирование способности и готовности использовать теоретические знания в выполнении практических заданий;
- контроль знаний и умений по теме: «Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды».

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение

Оборудование: компьютер, тетрадь, ручка, выход в Интернет

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Практические задания:

Задача № 1. Изучить разделы бизнес- плана.

Задача № 2. Решить задачи.

Задача № 3. Составить отчет (решение с выводом).

Задача 1.

Ежемесячная заработная плата физического лица составляет 6500 руб. В январе получена материальная помощь в размере 4200 руб. В феврале были произведены отчисления в детский дом в размере 10%. В марте были получены дивиденды - 10000 руб. В апреле была предоставлена ссуда банка 50000 руб. на 15 месяцев под 6% годовых, ставка рефинансирования банка 12%. Рассчитать сумму налога за год.

Задача 1.

Зарботная плата физического лица за год составила 120000 рублей, материальная выгода по договору займа – 500 рублей, сумма пособия по временной нетрудоспособности – 8000 рублей. Определить сумму налога с совокупного дохода физического лица.

Задача 1.

Работник имеет двоих детей в возрасте 16 и 25 лет, последний является студентом дневного обучения. Доход работника за январь и февраль составил 19000 руб., за март и апрель – 20000 руб. Определить сумму налога с совокупного дохода физического лица.

Задача 1.

Выручка розничной торговой организации от реализации товаров составила 970000 руб. Стоимость указанного товара по документам поставщика составила 620000 руб. Услуги сторонних организаций, отнесенные на издержки обращения - 110000 руб. Все товары и услуги облагаются по ставке 18 процентов. Определить сумму НДС к уплате в бюджет.

Задача 1.

Оптовая торговая организация приобрела партию товара за 100000 руб., включая НДС. Вся партия товара была реализована в текущем налоговом периоде с наценкой 50 процентов. Из вырученных средств оплачен счет поставщика за товары. Ставка НДС – 20 процентов. Определить сумму НДС к уплате в бюджет.

Задача 1.

Организация «А» закупила товар у поставщика на сумму 440000 руб., включая НДС, и продала его организации «Б» за 710000 руб., включая НДС. Ставка НДС – 18 процентов. Определить сумму НДС к уплате в бюджет по организации «А».

Задача 1.

За отчётный год выручка от продажи продукции промышленного предприятия составила 164580300 руб., расходы на оплату труда составили 11278900 руб., расходы на приобретение призов 1540000 (без НДС). Определить, в какой сумме расходы на рекламу могут быть приняты в целях налогообложения прибыли

Задача 1.

Выручка организации за налоговый период составила 900000 руб. (включая НДС), себестоимость реализованной продукции – 700000 руб., внереализационные доходы – 450000 руб., внереализационные расходы – 300000 руб. Определить сумму налогооблагаемой прибыли и налога на прибыль с распределением по бюджетам (федеральный и региональный).

ОТЧЕТ

1. Решение задач представить в письменном виде.

Критерии оценивания:

Оценка 5 – ставится, если выполнены все требования: тема раскрыта полностью, задания выполнены верно, сделаны выводы.

Оценка 4 – основные требования выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; имеются упущения в оформлении.

Оценка 3 – присутствуют затруднения в выполнении практических заданий, имеются существенные отступления от требований.

Оценка 2 – требования не выполнены, допущены существенные ошибки, обнаруживается существенное непонимание материала.

Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления

Практическое занятие № 14

Тема: «Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма» (2 часа).

Цель занятия:

– обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний в виде деловой игры на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»;

– формирование способности и готовности использовать теоретические знания в выполнении практических заданий;

– контроль знаний и умений по теме: «Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма».

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение

Оборудование: компьютер, тетрадь, ручка, выход в Интернет

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу небольшими группами.

Практические задания:

Задача № 1. Изучить методы принятия управленческого решения.

Задача № 2. Выполнить задание.

Задача № 3. Составить отчет.

Задание 1.

Предложите несколько идей, которые вы реализуете, если вас назначат директором службы экономической безопасности фирмы (начальником финансово-экономической службы).

Задание 2.

Действительно ли мужчины способнее женщин в управленческой деятельности? Нет, объясните, почему возникло такое мнение. (Приведите максимум примеров.)

Задание 3.

Если нарушитель технологической дисциплины фирмы по производству продукции, ведение которого осуждается в трудовом коллективе, поднялся бы и демонстративно вышел из помещения то какие действия вы предприняли бы и к чему бы они привели?

Задание 4.

Какие идеи вы предложили бы для того, чтобы сократить число бракованной продукции выпускаемой фирмой?

ОТЧЕТ

1. Решение задач представить в письменном виде.

Критерии оценивания:

Оценка 5 – ставится, если выполнены все требования: тема раскрыта полностью, задания выполнены верно, сделаны выводы.

Оценка 4 – основные требования выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; имеются упущения в оформлении.

Оценка 3 – присутствуют затруднения в выполнении практических заданий, имеются существенные отступления от требований.

Оценка 2 – требования не выполнены, допущены существенные ошибки, обнаруживается существенное непонимание материала.

Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления

Практическое занятие № 15

Тема: «Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения» (2 часа).

Цель занятия:

– обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний в виде деловой игры на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения;

– формирование способности и готовности использовать теоретические знания в выполнении практических заданий;

– контроль знаний и умений по теме: «Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма».

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение

Оборудование: компьютер, тетрадь, ручка, выход в Интернет

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально или малыми группами.

Практические задания:

Задача № 1. Изучить методы принятия управленческого решения.

Задача № 2. Выполнить задание.

Задача № 3. Составить отчет.

Задание 1.

Характеристика проблемной ситуации

Начальник планово-экономического отдела агропромышленного предприятия Кузьмин Н. В. уходит на пенсию. Руководитель предприятия Григорьев А.А. и его заместитель Москвин И.И., курирующий этот отдел, были не совсем довольны работой Кузьмина Н.В. По их мнению, тот был чрезвычайно мягким начальником.

После акционирования предприятия роль отдела существенно возросла. В связи с этим возникла необходимость разработки обоснованной программы его дальнейшей деятельности, по сути дела, придания ему другого статуса. Вы назначаетесь начальником этого отдела.

Характеристика отдела

Отдел занимает комнату площадью 120 м², имеет четыре телефонных аппарата, из них два — городской сети и два внутренних. У бывшего начальника отдела своего кабинета не было, он находился вместе с подчиненными. В отделе в основном работают женщины: 23 из 25 человек. Состав отдела по возрасту и образованию следующий: десять человек в возрасте 32-42 лет имеют высшее или среднеспециальное образование; пять человек со средне специальным образованием — пенсионного или предпенсионного возраста; пять молодых специалистов, недавно окончивших экономический институт, из них один мужчина; четыре технических исполнителя со средним образованием в возрасте от 18 до 24 лет (двое из них учатся на первом

курсе института); один — полковник запаса, работает в отделе недавно и не имеет образования по профилю работы отдела.

Заместителем начальника отдела работает опытный сотрудник Ильина А.Н., имеющая высшее образование и пользующаяся достаточным авторитетом в коллективе. В работе она придерживается традиционных подходов, поэтому начальником отдела ее решили не назначать. Работники отдела не отличаются высокой трудовой дисциплиной; иногда много разговаривают и не всегда на служебные темы, часто ходят по территории организации, хотя это и не всегда связано с производственной необходимостью. Нередко городские телефонные аппараты подолгу оказываются занятыми из-за посторонних разговоров, и в отдел бывает трудно дозвониться.

Пока решался вопрос (в течение двух месяцев) о назначении нового начальника отдела, им руководила Ильина А.Н. Незадолго до описываемых событий в отдел пришел молодой специалист Иванцов П.П., который с самого начала пытался выяснить, чем он должен заниматься и как его деятельность регламентируется должностными инструкциями. Однако в отделе должностные инструкции были составлены давно, и их конкретного содержания никто не знал (и даже неизвестно было, где они находятся). В повседневной деятельности сотрудники занимались своими делами, как они привыкли понимать.

В целом работа отдела двигалась без каких-либо серьезных упущений, но и больших успехов не было.

Исходя из характеристики производственной ситуации в процессе деловой игры, необходимо выполнить три задания.

Ситуация 1.

Вы утверждены в должности начальника отдела. Коллектив с вами не знаком.

Подготовьте тезисы своего выступления перед работниками отдела, придерживаясь следующего плана:

1. Что вы можете рассказать о себе как о человеке и специалисте (ваше прошлое, настоящее, планы на будущее)?
2. Какие мотивы побудили вас прийти именно в этот отдел и занять должность начальника?
3. Ваше отношение к своим обязанностям, правам, полномочиям. Какие задачи вы хотели бы решать?
4. Что вы ожидаете от коллектива, в чем хотите найти поддержку и понимание?
5. Как вы представляете себе будущее отдела, трудового коллектива, его деятельность, общественную жизнь и перспективы роста?

Если учесть, что члены коллектива будут по-разному прогнозировать ваши действия, ожидая подтверждений своим предположениям, ваше выступление должно быть кратким, четким, аргументированным, убедительным, эмоционально ярким.

Время на подготовку — не более 30 мин., на выступление перед коллективом отдела — 10 мин.

Ситуация 2.

Вы утверждены начальником отдела предприятия. С коллективом отдела вы не знакомы, но предварительно информированы о ситуации, сложившейся на данный момент. Завтра вы непосредственно приступите к выполнению своих служебных обязанностей и должны к этому подготовиться.

Подумайте, какие задачи вам надо решить, с кем встретиться, какую информацию собрать, с какими предложениями обратиться к коллективу. Вы не должны быть застигнуты врасплох в свой первый день. Если вы не можете сразу заявить о себе как о хозяине положения, способном организаторе, окажетесь в плену у «текучки» и обстоятельств, вам трудно будет в дальнейшем рассчитывать на успех.

Подумайте, что и в какой последовательности вы будете делать в первый день работы. Помните, что подчиненные ожидают от вас многого: советов, указаний, сочувствия, новой информации, сохранения или изменения привычного уклада работы, введенных порядков, критических замечаний, одобрения, похвалы и т.п.

Вас сознательно или бессознательно будут сравнивать с прежним начальником. Все ваши действия, высказывания, предложения, замечания будут оцениваться. С первого же дня подчиненные будут прогнозировать ваше поведение в будущем и сопоставлять с ним свои надежды.

Разработайте план первого рабочего дня.

Время на подготовку — не более 30 мин., на изложение и аргументацию плана перед слушателями — 10 мин.

Ситуация 3.

Вы назначены начальником планово-экономического отдела. С завтрашнего дня приступаете к исполнению своих служебных обязанностей. Вы не имеете опыта работы в подобном трудовом коллективе. Вам предстоит столкнуться с множеством нерешенных вопросов, непредсказуемыми поступками ваших новых подчиненных. Ваша деятельность начинается в условиях неопределенности и отягчается сложным состоянием дел в отделе. Но это не избавляет вас от обязанности оперативно и правильно реагировать, справедливо оценивать и принимать обоснованные решения в каждом конкретном случае. От произведенного вами впечатления, от правильного поведения в первые дни зависят ваш авторитет в коллективе и эффективность его работы.

На основании имеющейся информации, личного опыта, установок и представлений постарайтесь прогнозировать свое поведение, если в первый день работы вы столкнетесь со следующими ситуациями:

1. Один из работников обратился с просьбой предоставить завтра отгул, так как ему надо навестить больного родственника в больнице за городом.
2. Вы получаете коллективную жалобу на одного из работников отдела.
3. Вам позвонят и, не представившись, потребуют назначить на сегодняшний вечер трех человек дежурства по охране общественного порядка на улицах, прилегающих к территории предприятия.
4. К вам подойдет пожилой работник и сразу же начнет ругать прежнего начальника.
5. К вам подойдет начальник отдела труда и заработной платы и начнет резко высказываться по поводу систематического отсутствия данных, что срывает выполнение программ.
6. Вам доложат о поломке дорогостоящей оргтехники в отделе.
7. После сбора в назначенное время персонала отдела вас неожиданно, без предварительной договоренности, пригласят на совещание к заместителю директора.
8. Вам предложат вечером после работы собраться узким кругом у одного из членов коллектив отметить вступление в должность.

Постарайтесь дать краткое описание программы ваших действий в каждом конкретном случае. При обосновании любого из восьми случаев необходимо ответить на вопросы:

- Какие мысли возникли в первый момент?
- Как бы вы хотели поступить?
- Как поступаете в действительности?

Время на подготовку — не более 30 мин., на сообщение о принятых решениях — 10 мин.

ОТЧЕТ

1. Решение задач представить в письменном виде.

Критерии оценивания:

Оценка 5 – ставится, если выполнены все требования: тема раскрыта полностью, задания выполнены верно, сделаны выводы.

Оценка 4 – основные требования выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; имеются упущения в оформлении.

Оценка 3 – присутствуют затруднения в выполнении практических заданий, имеются существенные отступления от требований.

Оценка 2 – требования не выполнены, допущены существенные ошибки, обнаруживается существенное непонимание материала.

Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления

Тема: «Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров» (2 часа).

Цель занятия:

- обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний по теме: «Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров»;
- формирование способности и готовности использовать теоретические знания в выполнении практических заданий;
- контроль знаний и умений по теме: «Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров».

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение

Оборудование: компьютер, тетрадь, ручка, выход в Интернет

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально или малыми группами.

Практические задания:

Задача № 1. Изучить методы расчета и анализа производительности труда.

Задача № 2. Выполнить расчет показателей движения кадров.

Задача № 3. Составить отчет.

Задача 1.

Определите среднесписочную численность работников за квартал, если организация имела среднесписочную численность работников в январе – 620 человек, в феврале – 640 и в марте – 690 человек.

Задача 2

Среднесписочное число работающих на предприятии за отчетный год 4 тыс. человек, в том числе рабочих – 3400, служащих – 600 человек. За истекший год было принято на работу 800 человек, в том числе рабочих – 760, служащих – 40 человек. За тот же год уволено 900 человек, в том числе рабочих – 850, служащих – 50 человек.

Определите:

- 1) оборот кадров по приему;
- 2) оборот кадров по выбытию;
- 3) общий оборот кадров;
- 4) коэффициент постоянства кадров.

Задача 3.

Определите трудоемкость единицы продукции по плану и фактически, а также рост производительности труда на основе следующих данных:

- 1) трудоемкость товарной продукции по плану – 30 тыс. нормо-часов;
- 2) плановый объем выпуска в натуральном выражении - 200 шт.;
- 3) фактическая трудоемкость товарной продукции – 26 тыс. нормо-часов;
- 4) фактический объем выпуска – 220 шт.

Задача 4.

По предприятию имеются такие данные, чел.: списочная численность работников на начало года – 720; принято за год – 204; выбыло работников за год – 168, из них по собственному желанию – 125, уволено за нарушение трудовой дисциплины – 10.

Определите:

- 1) среднюю списочную численность работников за год;
- 2) коэффициенты оборота по приему, увольнения кадров;
- 3) коэффициенты текучести кадров, замещения рабочей силы.

Сделайте выводы.

ОТЧЕТ

1. Решение задач представить в письменном виде.
2. Сделать выводы.

Критерии оценивания:

Оценка 5 – ставится, если выполнены все требования: тема раскрыта полностью, задания выполнены верно, сделаны выводы.

Оценка 4 – основные требования выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; имеются упущения в оформлении.

Оценка 3 – присутствуют затруднения в выполнении практических заданий, имеются существенные отступления от требований.

Оценка 2 – требования не выполнены, допущены существенные ошибки, обнаруживается существенное непонимание материала.

Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента

Практическое занятие № 17

Тема: «Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»» (2 часа).

Цель занятия:

- обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний по теме: «Коммуникация как функция менеджмента»;
- формирование способности и готовности использовать теоретические знания в выполнении практических заданий;
- контроль знаний и умений по теме: «Коммуникация как функция менеджмента».

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение

Оборудование: компьютер, тетрадь, ручка, выход в Интернет

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу малыми группами.

Практические задания:

Задача № 1. Изучить понятие коммуникации как функции менеджмента.

Задача № 2. Выполнить задание.

Задача № 3. Составить отчет.

Порядок работы:

1. Практическое занятие.

Этапы игры:

1. Информирование:

Акционерное предприятие, выпускающее продукцию химического профиля (например, моющие средства), оказалось на грани банкротства. Продукция предприятия из-за низкого качества и высокой себестоимости не выдерживает конкуренции на рынке сбыта.

Для рентабельной работы предприятия необходимо принять следующие меры:

- а) заменить устаревшее оборудование на новое;
- б) сократить примерно на половину число работников;
- в) повысить квалификацию оставшимся работникам;
- г) найти (привлечь) дополнительное финансирование;
- д) радикально перестроить всю структуру предприятия.

На предприятии работают 100-150 человек. Все работники подразделяются на следующие категории:

- а) административно-управленческий аппарат;
- б) работники предпенсионного возраста;
- в) женщины, имеющие малолетних детей;
- г) все остальные работники.

Все работники являются акционерами своего предприятия.

2. Участники игры.

1. Генеральный директор предприятия.
2. Технический директор.
3. Менеджер по финансам.
4. Управляющий персоналом.
5. Председатель профсоюзного комитета.
6. Представители всех категорий работников (а, б, в, г).
7. Группа экспертов.

3. Условия игры.

Проходит общее собрание работников предприятия, на котором разворачивается дискуссия о путях и методах реконструкции предприятия.

1. Генеральный директор открывает собрание и в общих чертах докладывает о сложившейся ситуации.
2. Технический директор говорит о необходимости внедрения прогрессивной технологии, предлагает свои варианты реконструкции предприятия.
3. Менеджер по финансам предлагает возможные варианты привлечения дополнительного финансирования, необходимого для проведения реконструкции предприятия и решения кадровых вопросов.
4. Управляющий персоналом высказывает свое мнение о путях решения кадровых проблем.
5. Председатель профкома отстаивает права работников предприятия и предлагает свои варианты решения проблемы.
6. Представители всех категорий работников стремятся защитить своих коллег и высказывают свою точку зрения по поводу реконструкции предприятия.
7. Генеральный директор подводит итоги прошедшей дискуссии.

Обсуждение игры: Высказывания экспертов по проблемам реформирования предприятия и о ходе прошедшей дискуссии. Общее обсуждение прошедшей игры.

ОТЧЕТ

1. Решение деловой игры представить в письменном виде.
2. Сделать выводы.

Критерии оценивания:

Оценка 5 – ставится, если выполнены все требования: тема раскрыта полностью, задания выполнены верно, сделаны выводы.

Оценка 4 – основные требования выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; имеются упущения в оформлении.

Оценка 3 – присутствуют затруднения в выполнении практических заданий, имеются существенные отступления от требований.

Оценка 2 – требования не выполнены, допущены.

Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании

Практическое занятие № 18

Тема: «Определение фазы жизненного цикла товаров (меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке» (2 часа).

Цель занятия:

- обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний по теме: «Маркетинговые исследования в общественном питании»;
- формирование способности и готовности использовать теоретические знания в выполнении практических заданий;
- контроль знаний и умений по теме: «Маркетинговые исследования в общественном питании».

Материально-техническое оснащение

Оборудование: компьютер, тетрадь, ручка, выход в Интернет

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально или малыми группами.

Практические задания:

Задача № 1. Изучить понятие фазы жизненного цикла товаров (меню) и услуг предприятий общественного питания.

Задача № 2. Разработать маркетинговые мероприятия для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке».

Задача № 3. Составить отчет.

Задание 1.

Заполните таблицу, характеризующую жизненный цикл ресторанной сети

Этапы жизненного цикла	Характеристика этапа	Предлагаемые мероприятия
Начальный		
Этап зрелости		
Этап насыщения		
Этап упадка и забвения		

Задание 2.

Заполните таблицу, характеризующую жизненный цикл услуги в предприятии общественного питания

Этапы жизненного цикла блюда	Характеристика этапа	Предлагаемые мероприятия
Введение новых блюд		
Рост		
Зрелость		
Уход с рынка		

ОТЧЕТ

1. Решение представить в письменном виде (заполнить таблицу).
2. Сделать выводы.

Критерии оценивания:

Оценка 5 – ставится, если выполнены все требования: тема раскрыта полностью, задания выполнены верно, сделаны выводы.

Оценка 4 – основные требования выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; имеются упущения в оформлении.

Оценка 3 – присутствуют затруднения в выполнении практических заданий, имеются существенные отступления от требований.

Оценка 2 – требования не выполнены, допущены.

Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании

Практическое занятие № 19

Тема: «Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений» (2 часа).

Цель занятия:

- обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний по теме: «Маркетинговые исследования в общественном питании»;
- формирование способности и готовности использовать теоретические знания в выполнении практических заданий;

– контроль знаний и умений по теме: «Маркетинговые исследования в общественном питании».

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение

Оборудование: компьютер, тетрадь, ручка, выход в Интернет

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально или малыми группами.

Практические задания:

Задача № 1. Изучить методы проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания.

Задача № 2. Составить анкету для изучения потребительских предпочтений.

Задача № 3. Составить отчет.

Задание 1.

Заполните таблицу, характеризующую методы проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания:

Виды маркетинговых исследований	Характеристика маркетинговых исследований	Методы маркетинговых исследований
1. Кабинетные исследования		
аналитические отчеты		
официальная статистика		
публикации		
2. Полевые исследования		
качественные		
количественные		
комбинированные		

ОТЧЕТ

1. Решение представить в письменном виде (заполнить таблицу).
2. Сделать выводы.

Критерии оценивания:

Оценка 5 – ставится, если выполнены все требования: тема раскрыта полностью, задания выполнены верно, сделаны выводы.

Оценка 4 – основные требования выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; имеются упущения в оформлении.

Оценка 3 – присутствуют затруднения в выполнении практических заданий, имеются существенные отступления от требований.

Оценка 2 – требования не выполнены, допущены.

Информационное обеспечение реализации программы дисциплины

3.2.1. Печатные издания

1. Носова С.С. Основы экономики для СПО, КноРус медиа, 2024г.
2. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. – Москва: Академия, 2020. – 304 с.
3. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 320 с.

3.2.2. Электронные издания

1. Михалева, Е. П. Менеджмент: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. П. Михалева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт,

2024. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5662-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/468306>.

2. Кузьмина, Е. Е. Маркетинг: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Е. Кузьмина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 419 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13984-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491625>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Иванова, И. А. Менеджмент: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Иванова, А. М. Сергеев. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18492-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471003>.

2. Менеджмент. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. В. Кузнецов [и др.]; под редакцией Ю. В. Кузнецова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02464-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471002>.

3. Электронный ресурс «Менеджмент в России и за рубежом». Форма доступа: <http://www.mevriz.ru/>

4. Электронный ресурс «Экономический портал». Форма доступа: www.economicus.ru

5. Электронный ресурс «Федеральный образовательный портал «Экономика. Социология. Менеджмент». Форма доступа: www.ecsocman.edu.ru

6. Электронный ресурс «Единая коллекция Цифровых образовательных ресурсов». Форма доступа: <http://school-collection.edu.ru>

7. Электронный ресурс «ГенДокс точка ру, учебные материалы». Форма доступа: <http://gendocs.ru/>

8. Электронный ресурс «Информационная образовательная среда». Форма доступа: <http://edu.dvgups.ru>