

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

**для выполнения курсовой работы по ПМ.05. Управление работами и  
деятельностью по оказанию услуг в области производства хлеба,  
хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий для  
специальности**

**19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Рассмотрена на заседании  
цикловой комиссии  
бухгалтерских и экономических  
дисциплин  
Протокол № 3 от 16.11 2025 г.  
Председатель комиссии  
ММ В.Н.Афанасяди

Заместитель директора по учебной  
работе ГБПОУ КК «Крымский  
технический колледж»

И.В. Арутюнова  
« 16 2025 г.



Методические указания по выполнению курсовой работы составлены на основании рабочей программы ПМ.05 Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий для специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, разработанной на основе ФГОС СПО по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий углубленной подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 373 от 22 апреля 2014 г. зарегистрированного в Минюсте России 01 августа 2014 г. № 33402

Организация – разработчик: ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Разработчик: Ангелиди Кристина Николаевна,  
преподаватель экономических дисциплин  
ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Ангелиди Кристина Николаевна

## СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка	4
Общие положения	4
Структура курсовой работы	5
Организация выполнения курсовой работы	5
Оформление курсовой работы	7
Технология выполнения курсовой работы	8
1 Общая характеристика планирования в условиях современного ведения хозяйства	10
1.1 Назначение и цели планирования хозяйственной деятельности	10
1.2 Оценка сферы деятельности структурного подразделения	10
1.3 Анализ регионального рынка хлебопродуктов и прогнозирование спроса	10
2 Оценка эффективности деятельности участка по производству хлебобулочной продукции	11
2.1 Расчет объема производства и реализации продукции	11
2.2 Определение потребности и стоимости материальных и энергетических ресурсов	14
2.3 Выбор и обоснование организационной структуры участка по производству хлебобулочной продукции	17
2.4 Расчет показателей по труду и заработной плате	19
2.5 Определение финансовых показателей деятельности структурного подразделения	23
2.6 Оценка эффективности деятельности структурного подразделения	27
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	32
Список литературы	33
Приложение	34

# **1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

## **1.1 Общие положения**

Учебным планом профессионального модуля ПМ 05. Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий предусматривается написание студентами курсовой работы, которая является одним из основных видов учебных занятий и формой учебной работы студентов.

Написание курсовой работы имеет большое значение. Во-первых, это приобщает студентов к самостоятельной творческой работе с экономической литературой, приучает находить в ней основные положения, относящиеся к избранной теме, подбирать, обрабатывать и анализировать конкретный материал. Во-вторых, студент привыкает четко, последовательно и экономически грамотно излагать свои мысли, учиться творчески связывать теоретические знания с практикой.

Курсовая работа – это законченное самостоятельное исследование, в котором содержится обоснованное решение практической задачи, вытекающее из анализа выбранного объекта, предмета, проблемы, ситуации.

Целью выполнения курсовой работы является : систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических навыков и умений; углубление теоретических знаний в соответствии с заданной темой; формирование умений применять полученные теоретические знания при решении поставленных задач; развитие творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности; формирование умений использовать справочную, нормативную и правовую документацию; подготовка к итоговой государственной аттестации.

## **1.2 Структура курсовой работы**

По содержанию курсовая работа носит практический характер и заключается в расчете технико-экономических показателей деятельности участка хлебопекарного предприятия.

По структуре курсовая работа состоит из:

- а) введение, в котором рассматривается актуальность и значение планирования деятельности предприятий в хлебопекарной отрасли в условиях рынка, формулируются цели и задачи работы;
- б) теоретическую часть, содержащую основы разрабатываемой темы, анализируется инвестиционная привлекательность сферы деятельности предприятия, структура и потребности регионального рынка хлебопродуктов;
- в) практической части, представляющей собой разработку производственной программы по выпуску конкретного изделия структурным подразделением, экономическую эффективность производства хлебобулочной продукции;
- г) заключения, выводы, подтверждающие целесообразность производства хлебобулочного изделия;
- д) список литературы.

## **1.3 Организация выполнения курсовой работы**

Общее руководство и контроль хода выполнения курсовой работы осуществляет преподаватель. Его основными функциями являются:

- а) консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения работы;
- б) оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы;
- в) контроль выполнения курсовой работы;
- г) подготовка письменного отзыва на курсовую работу.

На время выполнения курсовой работы составляется план- график выполнения отдельных разделов.

Письменный отзыв на курсовую работу, составляемый преподавателем, должен включать:

- а) заключение о соответствии заявленной темы;
- б) оценку качества выполнения курсовой работы;
- в) оценку теоретической и практической значимости работы;
- г) оценку работы.

При необходимости преподаватель может предусмотреть защиту курсовой работы.

Курсовая работа может быть дополнена приложениями, в качестве которых могут быть представлены различные документы, их копии.

Курсовую работу рекомендуется оформлять при помощи персонального компьютера.

Нумерация страниц проставляется, начиная с основного текста – с третьей страницы (с введения). Первой страницей является титульный лист, второй страницей – содержание работы (с указанием страниц, с которых начинаются главы, введения, заключение, список литературы и приложения).

Курсовая работа выполняется на бумаге формата А4(210х297 мм) с внутренней рамкой: с левой стороны листа – 20 мм, сверху, справа и снизу – 5мм. Печать осуществляется с одной стороны листа. Внизу на рамке должна располагаться надпись по форме 2а ГОСТ 2.104-68 для документов технических специальностей. Шрифт- **GOST type B** или **GOST type A** . Основной текст работы набирается 14-м шрифтом через междустрочный интервал 1,5 (обычный), выравнивание по ширине, красная строка или абзац – 1,25 см.

Промежутки между абзацами отсутствуют. Введение, название глав, заключение, список литературы и приложения форматируются как заголовки первого уровня и начинаются на новой странице. Подразделы глав (параграфы) следуют друг за другом.

В курсовой работе приложения (если они необходимы) помещают после списка использованных источников в порядке их упоминания в тексте. В приложения выносятся документы, справки, описания, на которую имеются ссылки в тексте работы. Внутри содержательной части работы обязательно должны быть ссылки на приложения. Кроме того, в приложения могут выноситься таблицы.

Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Объем работы, как правило, составляет 25-30 страниц машинописного текста, включая список использованной литературы и страницы с надписью «Приложения».

### **Оформление курсовой работы**

К оформлению курсовой работы предъявляются следующие требования:

а) титульный лист курсовой работы оформляется в соответствии с Приложением Б. Титульный лист выполняется на ПК, шрифт – Avanti, цвет текста – черный.

б) наличие задания по выполнению работы, утвержденного зам. директора по учебной работе ГБПОУ КК «Крымский технический колледж». Форма бланка задания на курсовую работу приведена в приложении В.

в) наличие содержания курсовой работы. Заглавием служит слово «СОДЕРЖАНИЕ», написанное на отдельной строке прописными буквами

симметрично относительно текста. В структурной части Содержания приводят порядковые номера и заголовки глав, параграфов и пунктов, обозначения и заголовки приложений. Форма бланка приведена в Приложении Г.

### **Технология выполнения курсовой работы.**

Во введении рассматривается актуальность планирования, выявления возможности осуществления производства продукции, формулируются цели и задачи работы. В условиях становления рынка, роста и усиления конкуренции планирование производственно- хозяйственной и финансовой деятельности является важнейшим условием выживания экономического роста и процветания предприятия.

Планирование — это систематическая подготовка решений о целях, средствах и действиях путем целенаправленной сравнительной оценки различных альтернативных действий в ожидаемых условиях, одно из методов управления, выступающее как основное средство использования экономических законов в процессе хозяйствования.

Планирование, ориентируясь на данные прошлого, стремится определять и контролировать развитие субъекта хозяйствования в перспективе, оптимально увязать имеющиеся возможности по выпуску продукции со сложившимся на рынке спросом и предложением, тем самым, создавая предпосылки для эффективной деятельности предприятия.

Поэтому во введение необходимо обосновать преимущества планирование в конкурентной борьбе, подчеркнуть возможности детально разработанного плана в привлечении инвесторов, партнеров и кредитных ресурсов.

Целью данной курсовой работы является теоретическое обоснование необходимости оперативно-производственного планирования деятельности

организации, характеристика основных технико-экономических показателей и доказательство необходимости прогнозирования работы по производству хлебобулочных изделий.

В теоретической части курсовой работы на основе анализа имеющейся литературы дается теоретическое освещение темы. Эта часть курсовой работы состоит из 3-х вопросов. Первый вопрос – назначение и цели планирования хозяйственной деятельности предприятия. Во - втором вопросе рассматриваются и оцениваются возможности сферы деятельности структурного подразделения, в третьем вопросе излагаются результаты анализа регионального рынка хлебобулочных изделий и методы прогнозирования спроса на хлебобулочную продукцию.

Практическая часть (Оценка эффективности деятельности участка по производству хлебобулочной продукции) представлена расчетом плана производства и расчетом финансовых показателей по результатам деятельности структурного подразделения.

Выводы содержат обобщение по каждому пункту теоретической части и краткие рекомендации по результатам расчетов экономических категорий в практической части курсовой работы.

Список использованной литературы представляет нумерованный перечень опубликованных источников, изученных при написании работы.

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПЛАНИРОВАНИЯ В УСЛОВИЯХ СОВРЕМЕННОГО ВЕДЕНИЯ ХОЗЯЙСТВА**

## **1.1 Назначение и цели планирования хозяйственной деятельности**

План работы над разделом 1.1

1. Сущность, назначение и цели планирования.
2. Основные задачи планирования деятельности предприятия.
3. Разработка стратегий и целей предприятий.

## **1.2 Оценка сферы деятельности структурного подразделения**

План работы над разделом 1.2

1. Анализ инвестиционной привлекательности хлебопекарной отрасли.
2. Характеристика основных факторов выбора сферы деятельности.
3. Экономическое содержание хлебопекарного предприятия.

## **1.3 Анализ регионального рынка хлебопродуктов и прогнозирование спроса.**

План работы над разделом 1.3

1. Основное содержание исследования рынка хлебопродуктов.
2. Методы прогнозирования спроса.
3. Прогноз общего объема спроса на хлебопекарную продукцию конкретного ассортимента.

## 2 ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧАСТКА ПО ПРОИЗВОДСТВУ ХЛЕБОБУЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

### 2.1 Расчет объема производства и реализации продукции

#### План разработки подраздела 2.1

1. На основании анализа потребительского спроса на хлебобулочную продукцию на региональном рынке обосновать возможность производства конкретного вида изделия для структурного подразделения.
2. Рассчитать план производства в натуральном и стоимостном выражении:
  - кратко характеризовать показатели плана производства;
  - определить режим работы оборудования для конкретного структурного подразделения хлебозавода;
  - рассчитать выработку продукции в натуральном и стоимостном выражении.

#### *Пример оформления расчетов*

Объем производства в натуральном выражении характеризуется номенклатурой и ассортиментом выпускаемой продукции в физических единицах (тоннах), и служит основой для определения объема производства продукции в стоимостном выражении, т.е. товарной и реализованной продукции.

Объем производства рассчитывается по формуле:

$$V_n = P_{\text{сут}} \times Д; \quad (1)$$

где  $V_n$  - объем производства, т;

$P_{\text{сут}}$  - суточная производительность ведущего оборудования, т;

$Д$  – количество дней работы, дн.

Таблица 1— Расчёт режима работы оборудования.

Марка ведущего оборудования	Количество календарных дней в году	Остановки на осмотры и ремонты, дней.			Всего дней остановок	Количество рабочих дней (зр.2–зр.6)
		осмотры	текущий	капитальный		
1	2	3	4	5	6	7
Ш2-ХПА-10						

Таблица 2— Выработка продукции в натуральном выражении.

Марка ведущего оборудования	Наименование изделия	Количество рабочих дней	Производительность ведущего оборудования, т.		Годовой объём производства, т.
			Смена	Суточная	
1	2	3	4	5	6
Ш2-ХПА-10	Булочка «Днепровская» из муки пшеничной первого сорта, массой — 0,6 кг.				

Примечание. Количество дней остановок на осмотры и ремонты зависит от марки ведущего оборудования и выбирается в приложении в таблице 1. Количество имён в работе (работы) и суточная производительность приведены в приложении в таблице 2.

Товарная продукция является основным показателем плана производства и служит базой для расчёта реализованной продукции. Товарной называется продукция, прошедшая все стадии технологической обработки, полностью соответствует стандартам (техническим условиям) сданная на склад.

В состав товарной продукции включается: стоимость годовых изделий, стоимость полуфабрикатов собственного производства и продукции вспомогательных цехов, предназначенных для реализации на сторону; стоимость услуг и работ промышленного характера, по заказам со стороны или для непромышленных хозяйств и организаций своего предприятия включая работы по капитальному ремонту и модернизации оборудования и транспортных средств:

$$T_n = G_n + n/\phi + Y \quad (2)$$

где  $T_n$  – объём товарной продукции, тыс. руб.;

$G_n$  – стоимость готовых изделий, тыс. руб.;

$n/\phi$  - полуфабрикаты собственного производства, тыс.руб.;

$Y$  – стоимость услуг и работ промышленного характера, тыс. руб..

Проектируемый участок будет выпускать только готовую продукцию, а поэтому объём товарной продукции для этого участка определяется по формуле:

$$T_n = V_n \times Ц; \quad (3)$$

Где  $Ц$  – оптовая цена за 1 тонну годовой продукции, тыс. руб.

Реализованной считается продукция, деньги за которую поступили на расчётный счёт в кассу предприятия. Объём реализованной продукции определяется по формуле:

$$P_n = O_n + T_n - O_k \quad (4)$$

Где  $P_n$  – реализованная продукция, тыс. руб.

$T$  – остатки нереализованной продукции на складе на начало и конец года, тыс. руб.

По технологическим режимам срок хранения хлебопекарной продукции ограничен, а поэтому состав готовой продукции на начало и конец периода на предприятиях отрасли не бывает.

$$P_n = T_n; \quad (5)$$

Таблица 3 – Расчёт объёма реализованной продукции.

<i>Наименование продукции</i>	<i>Годовой объём производства, т.</i>	<i>Цена за 1 тонну продукции, руб.</i>	<i>Объём реализации, тыс. руб.</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<i>Булочка «Днепровская» из муки пшеничной первого сорта, массой – 0,6 кг.</i>			

Примечание. Цена за 1 т продукции определяется в разделе 2.4

## **2.2 Определение потребности и стоимости материальных и энергетических ресурсов**

План разработки подраздела 2.2

1. Охарактеризовать последовательность расчета сырьевых ресурсов:
  - привести расчет количества муки для планового количества продукции;
  - рассчитать количества дополнительного сырья для производства конкретного изделия;
  - определить необходимые энергетические ресурсы для производства запланированной продукции.

При производстве хлебобулочных изделий используется различное сырье и материалы. Основным сырьем при производстве является мука, количество которой определяется по формуле:

$$M = \frac{V_{п}}{\text{Вых}} \times 100 \quad (1)$$

где M – количество муки, т;

Вых- выход готовой продукции, %

Количество дополнительного сырья (Кдоп) определяется в зависимости от количества муки и определяется по формуле:

$$\text{Кдоп} = \frac{M \times n}{100} \quad (2)$$

Кдоп – количество дополнительного сырья, т;

где n – норма расхода дополнительного сырья на 100 кг муки, кг

*Пример оформления расчетов*

$$M_{1с} = \frac{1221,5}{149,9} \times 100 = 814,9;$$

Количество дополнительного сырья (Кдоп) определяется в зависимости от количества муки и определяется по формуле:

$$K_{доп} = \frac{M \times n}{100} \quad (7)$$

где n – норма расхода дополнительного сырья на 100 кг муки, кг;

Вых - выход готовой продукции, %.

$$K_{др} = \frac{814,9 \times 4,0}{100} = 32,6 \text{ кг}; \quad K_{мол} = \frac{814,9 \times 1,13}{100} = 9,2 \text{ кг};$$

$$K_{сах} = \frac{814,9 \times 9,0}{100} = 73,3 \text{ кг}; \quad K_{оль} = \frac{814,9 \times 1,5}{100} = 12,22 \text{ кг};$$

$$K_{марг.} = \frac{814,9 \times 13,0}{100} = 105,9 \text{ кг};$$

Таблица 4 – Расчёт количества и стоимости сырья для производства булочки «Днепровской» из муки пшеничной первого сорта, массой – 0,6 кг.

<i>Наименование изделия</i>	<i>Булочка «Днепровская» из муки пшеничной первого сорта, массой – 0,6 кг.</i>			
<i>Годовой объём производства, т.</i>				
<i>Выход готовой продукции, %</i>				
<i>Наименование сырья</i>	<i>Цена за 1 тонну, тыс. руб.</i>	<i>Норма расхода, кг.</i>	<i>Количество, т.</i>	<i>Сумма, тыс. руб. (гр.2 X гр.4)</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
<i>Мука пшеничная первого сорта</i>				
<i>Дрожжи прессованные хлебопекарные</i>				
<i>Соль поваренная пищевая</i>				
<i>Сахар-песок</i>				
<i>Маргарин</i>				
<i>Молоко</i>				

Наименование сырья, норма расхода и выход готовой продукции приведены в приложении в таблице 2.

Цены на 1 тонну сырья приведены в приложении в таблице 6.

Кроме материальных ресурсов, при производстве хлебобулочных изделий используются топливо, электроэнергия, пар и вода.

*Таблица 5 – Расчёт потребности и стоимости топлива.*

<i>Наименование продукции</i>	<i>Годовой объём производства, т.</i>	<i>Норма расхода, м<sup>3</sup></i>	<i>Всего (зр.3хзр.2)</i>	<i>Цена за 1 квт, руб.</i>	<i>Сумма, тыс. руб. (зр.4хзр.5)</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
<i>Булочка «Днепровская» из муки пшеничной первого сорта, массой – 0,6 кг.</i>					

*Таблица 6 – Расчёт потребности и стоимости электроэнергии.*

<i>Наименование продукции</i>	<i>Годовой объём производства, т.</i>	<i>Норма расхода, м<sup>3</sup></i>	<i>Всего (зр.3хзр.2)</i>	<i>Цена за 1 квт, руб.</i>	<i>Сумма, тыс. руб. (зр.4хзр.5)</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
<i>Булочка «Днепровская» из муки пшеничной первого сорта, массой – 0,6 кг.</i>					

*Таблица 7 – Расчёт потребности и стоимости пара.*

<i>Наименование продукции</i>	<i>Годовой объём производства, т.</i>	<i>Норма расхода, м<sup>3</sup></i>	<i>Всего воды (зр.3хзр.2)</i>	<i>Цена за 1 м<sup>3</sup>, руб.</i>	<i>Сумма, тыс. руб. (зр.4хзр.5)</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
<i>Булочка «Днепровская» из муки пшеничной первого сорта, массой – 0,6 кг.</i>					

Таблица 8 – Расчёт потребности и стоимости воды.

Наименование продукции	Годовой объём производства, т.	Норма расхода, м <sup>3</sup>	Всего воды (зр.3хзр.2)	Цена за 1 м <sup>3</sup> , руб.	Сумма, тыс. руб. (зр.4хзр.5)
1	2	3	4	5	6
Булочка «Днепровская» из муки пшеничной первого сорта, массой – 0,6 кг.					

Нормы расхода топливно-энергетических ресурсов на 1 тонну продукции и цена на единицу измерения приведены в приложении в таблице 5.

### **2.3 Выбор и обоснование организационной структуры участка по производству хлебобулочной продукции.**

#### План разработки подраздела 2.3

1. Охарактеризовать основные факторы, определяющие выбор организационной структуры управления предприятием.
2. Обосновать выбор организационной структуры предприятия малой мощности:
  - основные требования к структуре управления;
  - преимущества выбранной организационной структуре предприятия.

Формирование структуры управления хозяйствующим субъектом осуществляется в процессе организационного планирования, которое имеет важное значение для осуществления предпринимательского проекта, поскольку именно в процессе его реализации формируется организационная структура предприятия, направленная на установление чётких взаимодействий между отдельными работниками.

Основным фактором при выборе организационной структуры управления является объём работ, определяемый содержанием функций управления, трудоёмкостью и периодичностью решений задач управления.

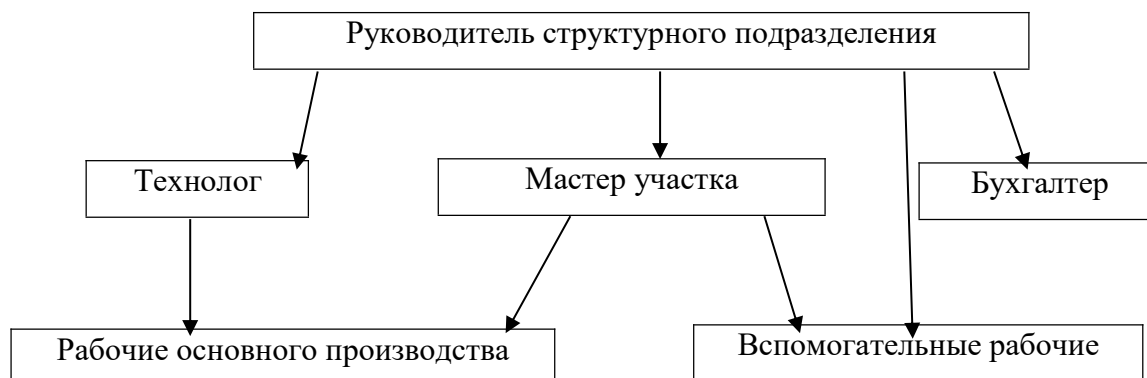


Рисунок 1 – Структура управления производственным подразделением.

При разработке организационной структуры хлебопекарного предприятия малой мощности необходимо исходить из следующих требований:

- а) оптимальности, то есть минимума ступеней управления и уменьшения цепи команд;
- б) оперативности, обеспечивающий быстрое принятие управленческих решений и эффективное распределение прав и обязанностей между исполнителями;
- в) экономичности, включающей рациональное распределение управленческого труда, сокращение затрат на управление.

Поэтому наиболее рациональный для таких предприятий является линейно-функциональная структура управления (рисунок 1), преимуществом которой для конкретного большого предприятия является:

- а) единство и чётность распорядительности;
- б) личная подотчётность исполнителя одному лицу;
- в) ответственность каждого за выполнения заданий, что позволит укрепить исполнительскую дисциплину, а так же стимулировать развитие компетенции.

Линейно-функциональная структура управления позволяет полностью использовать пропорцию единоначалия и компетентность функциональных звеньев. Используя организационную структуру управления и объём выполняемых работ, определяемый предприятием, разрабатывается штатное расписание административного персонала вспомогательных рабочих и определяется годовой фонд заработной платы работников.

## **2.4 Расчет показателей по труду и заработной плате**

### План разработки подраздела 2.4

1. Описать методику расчета среднесписочной численности основных рабочих;
2. Рассчитать среднесписочную численность основных рабочих;
3. Охарактеризовать состав и определить общий фонд заработной платы:
  - рабочих основного производства и вспомогательных рабочих;
  - составить штатное расписание управленческого персонала и определить их годовой фонд заработной платы.

### ***Пример оформления расчетов***

Численность работников основного производства, необходимых для изготовления годового объёма производства продукции, определяется в следующей последовательности:

а) списочная численность основных рабочих в смену определяется по рабочим местам в соответствии с технологической схемой изготовления продукции;

б) подмена планируется исходя из расчёта и численности смены, так как предприятия хлебопекарной отрасли работают без общих выходных дней по скользящему графику;

в) явочная численность – это количество работников для организации нормального технологического процесса в течении суток;

г) штатный состав включает численность явочного состава и подмены;

д) среднесписочная численность определяется умножением штатного состава на количество рабочих месяцев в году и делением на 12 (число календарных месяцев), но так как хлебопекарное производство круглогодичное, то штатный состав равен среднесписочной численности.

Количество рабочих, обслуживающих линию по производству хлебобулочных изделий, определяется исходя из выбранной технологии и марки печи. Численность рабочих вспомогательных цехов и участков определяется по количеству обслуживаемого оборудования или рабочих мест.

Таблица 9 – Расчёт численности рабочих основного производства.

Профессия	Разряд	Кол-во рабочих в смену, чел.	Кол-во смен работы	Явочная численность, чел. (гр.3хгр.4)	Подмена человек (1/2 гр.3)	Среднеспи-ая числен-сть, чел. (гр.5+гр.6)
1	2	3	4	5	6	7
Пекарь	5 вр.	1	1	1		
Оператор БХМ	4 вр.	1	1	1		
Тестовод						
Формовщик	4	1	1	1		
Укладчик	3	1	1	1		
Итого:	3 вр.	1	1	1		
	-	5,0	-	5,0		

Таблица 10 – Расчёт сменного тарифного бригадного фонда заработной платы.

Профессия	Разряд	Численность в смену, чел.	Часовая тарифная ставка, руб.	Продолжительность смены, час.	Сменный тарифный бригадный фонд заработной платы, тыс.руб. (гр.3хгр.4хгр.5) /1000
1	2	3	4	5	6
Пекарь	5 вр.	1	68,9	12	
Оператор БХМ	4 вр.	1	64,3	12	
Тестовод	4	1	61,1	12	
Формовщик	3	1	55,9	12	
Укладчик	3 вр.	1	59,1	12	
Итого:	-	5	-	-	

Продолжительность смены берётся из приложения в таблице 2, а часовые тарифные ставки приведены в приложении в таблице 3.

Основная заработная плата рабочих основного производства определяется по формуле:

$$\text{Зпт (сдел.)} = V_{\text{п}} \times P; \quad (8)$$

где Зпт (сдел.) – сдельная заработная плата основных рабочих, руб.;

P – сценка за 1 тонну изделия, руб..

Расценка рассчитывается как отношение сменного бригадного тарифного фонда заработной платы к сменной выработке:

$$P = \frac{T_{\text{ф}}}{N_{\text{выр}}}; \quad (9)$$

Нвыр

где Tф – сменный тарифный фонд заработной платы, руб.;

Нвыр - сменная норма выработки, т.;

Таблица 11 – Расчёт годового фонда заработной платы основных рабочих.

Наименование изделия	Сдельная расценка, тыс. руб.	Годовая выработка, т.	Годовая зарплата тыс. руб.	Премия тыс. руб.	Доплаты тыс. руб.	Фонд заработной платы, тыс. руб.		
						основной	Доп-ный	общий
1	2	3	4	5	6	7	1	2
Булочка «Днепровская» из муки пшеничной первого сорта, массой – 0,6 кг								

Размер премии и суммы доплат устанавливаются в процентах от годовой заработной платы (см. в таблицу 4 в приложении).

Общий фонд заработной платы работников – это сумма основной и дополнительной заработной платы. Основная заработная плата – это оплата трудовых и учебных отпусков. Выполнение государственных обязанностей, льготных часов подростков и др.

Количество работников, относимых к руководителям, специалистам и служащим определяется на основании штатного расписания, которое для проектируемого участка по производству хлебобулочных изделий составляет с учётом структуры управления и объёма функциональных обязанностей работников управления.

Таблица 12 – Расчёт годового фонда заработной платы вспомогательных рабочих.

Наименование	Среднесписочная численность, чел.	Месячный оклад, тыс. руб.	Число месяцев работы	Фонд заработной платы, тыс. руб.		
				основной	Дополнительный	общий
1	2	3	4	5	1	2
Слесарь	1		12			
Электрик	1		12			
Итого	2		-			

Оклады рабочих вспомогательного производства, руководителей, служащих и МОП приведены в приложении в таблице 4

Таблица 13 – Штатное расписание.

Наименование должности	Количество единиц, чел.	Месячный оклад, тыс. руб.	Число месяцев работы, мес.	Годовой фонд заработной платы, тыс. руб.
1	2	3	4	5
Руководитель	1		12	
Сменный технолог	1		12	
Бухгалтер	0,5		12	
Оператор по стирке	0,5		12	
Итого			-	

Заработная плата руководителей, специалистов и служащих, а также рабочих вспомогательных и обслуживающих производств рассчитывается на основании установленного месячного оклада и времени работы:

$$\text{Зпл} = \text{О} \times \text{траб}; \quad (10)$$

где Зпл – заработная плата, тыс. руб.;

траб – плановое время работы, месс.;

О – месячный оклад, тыс. руб..

*Таблица 14 – Сводная таблица численности и фонда заработной платы ППП.*

<i>Категория работающих</i>	<i>Численность, чел.</i>	<i>Общий фонд заработной платы. тыс. руб.</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<i>Рабочие основного производства</i>	<i>7,5</i>	
<i>Вспомогательные рабочие</i>	<i>2,0</i>	
<i>Руководители</i>	<i>1</i>	
<i>Специалисты</i>	<i>1</i>	
<i>Служащие</i>	<i>0,5</i>	
<i>МОП</i>	<i>0,5</i>	
<i>Итого</i>		

## **2.5 Определение финансовых показателей деятельности структурного подразделения**

### **План разработки подраздела 2.5**

- охарактеризовать последовательность расчета затрат на производство и реализацию продукции;
- рассчитать количество основного и дополнительного сырья для производства конкретного изделия в расчете на 1 т продукции и годовой объем производства;
- определить розничную цену 1 кг изделия баранок ванильных.

Себестоимость – это выражение в денежной форме текущие затраты организации на производство и реализацию продукции. Классификация затрат по статьям калькуляции представляет собой деление их по месту возникновения в процессе производства и реализации продукции. Калькуляция себестоимости необходима для определения цены единицы продукции, соизмерения затрат предприятия с результатами его производственно-хозяйственной деятельности и определения уровня эффективности деятельности предприятия.

Затраты на сырьё и материалы для производства 1 тонну продукции рассчитываются по формуле 6 и 7. Величина объёма производства в этом случае равна 1000 кг. К результату добавляются транспортно-заготовительные расходы, которые определяются в процентах от суммы затрат на сырьё. Топливо, электроэнергия, пар и вода определяются путём умножения нормы расхода соответствующего вида ресурса на 1 тонну продукции и на цену.

Основная и дополнительная заработная плата рабочих основного производства на изготовление 1 тонны продукции определяется делением общего фонда заработной платы (итог) таблицы на годовой объём производства.

Отчисления и социальные нужды определяется путём умножения общего фонда заработной платы на ставку единого социального налога (30,0%). Затраты на содержание и эксплуатацию оборудования (90%) и общехозяйственные расходы (110%) определяют в процентах от заработной платы основных производственных рабочих. Коммерческие затраты (1%) планируются в процентах на производственной себестоимости.

#### ***Пример оформления расчетов***

Расчёт количества основного и дополнительного сырья приведён ниже:

$$M1c = \frac{1000}{145,9} \times 100 = 685,4 \text{ кг}; \quad \text{Кдр.} = \frac{685,4 \times 0,4}{100} = 27,42 \text{ кг};$$

$$\text{Ксоль} = \frac{685,4 \times 1,5}{100} = 10,28 \text{ кг};$$

$$\text{Ксах.} = \frac{685,4 \times 9,0}{100} = 61,69 \text{ кг};$$

$$\text{Кмол.} = \frac{685,4 \times 1,13}{100} = 7,74 \text{ кг};$$

$$\text{Кмар.} = \frac{685,4 \times 13,0}{100} = 89,10 \text{ кг};$$

Таблица 15 – Калькуляция на 1 тонну продукции и себестоимость выпуска.

Статьи калькуляции	Единица измерения	Цена за ед.измер. руб.	Объем продукции 1221,5 т. Выход продукции 145,9 %			Себестоимость товарного выпуска, тыс. руб.
			Норма, кг.	Количество, кг.	Сумма, руб.	
1	2	3	4	5	6	7
Мука первого сорта	кг	26,25	100,0			
Дрожжи пекарные	кг	50,8	4,0			
Соль поваренная	кг	15,0	1,5			
Сахар-песок	кг	27,0	9,0			
Маргарин	руб.	85,0	13,0			
Молоко	руб.	35,0	1,13			
Всего сырья						
Транспортные расходы			20%			
Топливо-энергетические расходы по техцели	м <sup>3</sup>					
- топливо	м <sup>3</sup>	10,2	230,0	230,0		
- Электроэнергия	м <sup>3</sup>	5,6	137,0	137,0		
- Вода	руб.	80,5	3,5	3,5		
- Пар		410,0	1,02	1,02		
Итого						
Заработная плата основных рабочих	руб.					
Отчисление в фонды социального значения	руб.		30%			
Расходы на содержание и эксплуатацию оборудования	руб.		90%			
Общехозяйственные расходы	руб.		110%			
Производственная себестоимость	руб.					
Коммерческие затраты	руб.		1%			
Полная себестоимость	руб.					
Прибыль	руб.		20%			
Оптовая цена	руб.					

Цена – это денежное выражение стоимости продукции, структура которой представлена на рисунке 1

Себестоимость	Прибыль	НДС	Наценка торгующей организации
Оптовая цена предприятия			
Оптово-отпускная цена предприятия			
Розничная цена предприятия			

Рисунок 1- Структура розничной цены

Расчет розничной цены единицы продукции осуществляется в следующей последовательности:

1. Определяется количество единиц изделия в 1 т продукции по формуле:

$$K_{из} = \frac{1000}{T}$$

где  $K_{из}$ - количество изделий в 1 т продукции, штук;

1000 – тысяча кг (1т)

$K_{из} =$

2. Определяем оптовую цену единицы изделия , для чего оптовая цена 1 т изделия (итог гр.6 таблицы15) делится на количество изделий в 1 тонне.

$Ц_о =$

- 2.1 Рассчитывается налог на добавленную стоимость

$$НДС = \frac{Ц_о \times C_n}{100}$$

где  $C_n$  – ставка налога , (ставка НДС 10%)

НДС =

3. Определяется оптово- отпускная цена изделия

$$C_{oo} = C_o + \text{НДС}$$

где  $C_{oo}$  – оптово- отпускная цена изделия , руб.

$C_{oo} =$

4. Наценка торгующей организации рассчитывается по формуле :

$$T_n = \frac{C_{oo} \times C_{стн}}{100}$$

где  $T_n$  – торговая наценка , руб.

$C_{стн}$ - ставка торговой наценки (наценка 30%), %

$T_n =$

5. Розничная цена 1 тонны изделия определяется по формуле :

$$C_p = C_{oo} + T_n$$

$C_p =$

Конечным финансовым результатом деятельности предприятия является прибыль , которая рассчитывается по формуле :

$$П = T_n - C$$

где  $П$  – прибыль предприятия, тыс. руб.

$T_n$  – товарная продукция в оптовых ценах, тыс. руб.;

$C$ - полная себестоимость товарного выпуска, тыс. руб.

$П =$

## 2.6 Оценка эффективности деятельности структурного подразделения

Одной из главных задач предприятий хлебопекарной отрасли является эффективное использование материальных ресурсов, так как эта отрасль

относится к материалоемким. Показателем эффективности использования материальных ресурсов (стоимость сырья, материалов, топливно - энергетических ресурсов) является материалоемкость, которая рассчитывается по формуле:

$$Э_m = \frac{M_z}{T_n}$$

где  $Э_m$  – материалоемкость, руб;

$M_z$  – материальные затраты, тыс. руб;

$Э_m =$

В условиях рынка одной из основных проблем ведения производственно-хозяйственной деятельности предприятия является ускорение темпов роста производительности труда. Производительность труда определяется количеством продукции, произведенной одним работником на единицу времени:

а) производительность труда в стоимостном выражении:

$$П_t = \frac{T_n}{Ч_{ппп}}$$

где  $П_t$  – производительность труда, тыс.руб.;

$Ч_{ппп}$  - численность промышленно- производственного персонала, чел.

$П_t =$

б) производительность труда в натуральном выражении:

$$П_t = \frac{V_n}{Ч_{ппп}}$$

где  $П_t$  - производительность труда, т;

$V_n$  – годовой объем производства продукции, т;

$$Пт =$$

Заработная плата в современных условиях хозяйствования является одним из важнейших побудительных мотивов роста производительности труда . Среднегодовая заработная плата одного работника промышленно-производительного персонала определяется по формуле:

$$Зп = \frac{ОФЗ}{ЧППП}$$

где Зп – среднегодовая заработная плата одного работника ППП , тыс. руб. ;

ОФЗ – общий фонд годовой заработной платы ППП , тыс.руб.;

$$Зп = \frac{6736,1}{18,5} = 364,1 \text{ тыс. руб.}$$

Затраты на рубль товарной продукции характеризуют эффективность использования всех факторов производства и определяются по формуле:

$$Зт = \frac{С}{Тп}$$

где Зт – затраты на рубль товарной продукции, руб.;

$$Зт =$$

В хлебопекарной промышленности средняя продолжительность одного оборота оборотных средств составляет 15 дней. Среднегодовая сумма оборотных средств определяется по формуле:

$$ОС = \frac{Рп \times То}{n}$$

где ОС – среднегодовая сумма оборотных средств , тыс. руб. ;

Рп – годовой объем реализованной продукции , тыс. руб. ;

То- продолжительность одного оборота оборотных средств , дней;

n – период времени , дн. (для расчета принять n = 360)

$$ОС =$$

Рентабельность является относительным показателем и характеризует соотношение дохода и затрат , сделанных предприятием.

Рентабельность продаж определяется по формуле :

$$R_{\text{пр}} = \frac{\Pi}{V_{\text{р}}} \times 100$$

где  $V_{\text{р}}$  – выручка от реализации продукции , тыс. руб.

$$R_{\text{пр}} =$$

Таблица 16 – Техничко – экономические показатели деятельности участка

Показатели	Единица измерения	Значение
1	2	3
Годовой объем производства	Т	
Товарная продукция	тыс. руб.	
Реализованная продукция	тыс. руб.	
Полная себестоимость товарного выпуска	тыс. руб.	
Прибыль	тыс. руб.	
Численность ППП	чел.	
Общий фонд заработной платы	тыс. руб.	
Материалоемкость продукции	руб.	
Производительность труда		
а) в стоимости выражении	тыс. руб.	
б) в натуральном выражении	т	
Среднегодовая заработная плата ППП	тыс. руб.	
Затраты на 1 рубль товарной продукции	руб.	
Среднегодовая стоимость оборотных средств	тыс. руб.	
Рентабельность продаж	%	

## **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

В заключении дается общий обзор теоретических материалов по подразделам первого раздела.

По второму разделу приводится характеристика основных показателей деятельности предприятия, результаты их расчетов, делается вывод о целесообразности производства данного вида продукции.

## СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Список использованной литературы представляет нумерованный перечень опубликованных источников, изученных при написании работы. Порядок расположения следующий:

- сначала приводят нормативные документы в соответствии с их иерархией, например: Конституция РФ, затем кодексы, федеральные законы, указы Президента, постановления Правительства, приказы Министерств, указания, инструкции и рекомендации прочих органов государственной власти. Сначала идет наименование документа (без кавычек), затем его вид, дата и номер.

- после нормативных документов в алфавитном порядке следуют труды различных авторов и их коллективов на русском языке. Первой указывают фамилию автора (авторов), затем инициалы, после чего с заглавной буквы приводят название работы.

Таблица 1- Количество дней остановок на ремонты и осмотры.

Марка ведущего оборудования	Остановки на осмотры и ремонты, дней		
	осмотры	текущий	капитальный
1	2	3	4
Ш2-ХПА-10	3	5	8

Таблица 2 – Унифицированная рецептура и технические данные из технологического расчета.

Наименование	Показатель
1	2
Сырье	Норма расхода, кг.
Мука пшеничная первого сорта	100,00
Дрожжи прессованные хлебопекарные	4,00
Соль поваренная пищевая	1,50
Сахар – песок	9,00
Маргарин столовый	13,00
Молоко	1,13
Суточная производительность печи, т	3,5 т
Выход готовой продукции, %	145,9%
Сменность работы	1
Продолжительность смены, ч	12 ч.

Таблица 3- Тарифные ставки.

Наименование	Разряд	Показатель руб.
1	2	3
Пекарь	5вр	82,7
Оператор БХМ	4вр	77,2
Тестовод	4	73,3
Формовщик	3	67,1
Укладчик	3вр	70,9

Таблица 4 – Оклады и доплаты.

Наименование	Ед.изм.	Показатель
1	2	3
Слесарь	тыс.руб.	20,0
Электрик	тыс.руб.	20,0
Руководитель	тыс.руб.	40,0
Сменный технолог	тыс.руб.	25,0
Бухгалтер	тыс.руб.	18,0
Оператор по стирке белья	тыс.руб.	15,0
Премия	%	50
Доплаты за отступление от нормальных условий работы	%	20
Норматив отчислений на дополнительную заработную плату	%	1,3

Таблица 5 – Нормы расхода и цена топливно-энергетических ресурсов.

Наименование	Единица измерения	Норма расхода	Цена за единицу измерения
1	2	3	4
Электроэнергия	кВт	137,0	5,6
Пар	м <sup>3</sup>	1,02	410,0
Вода технологическая	м <sup>3</sup>	3,5	80,5
Топливо	м <sup>3</sup>	230,0	10,2

Таблица 6 – Цены на материальные ресурсы.

Наименование	Единица измерения	Цена, руб.
1	2	3
Мука пшеничная первого сорта	Кг	22,0
Дрожжи,прессованные хлебопек.	Кг	50,8
Соль поваренная пищевая	Кг	15,0
Сахар – песок	Кг	27,0
Маргарин столовый	Кг	85,0
Молоко	Кг	35,0



## РЕЦЕНЗИЯ

**на методические рекомендации по выполнению курсовой работы по ПМ.05. Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий для специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, разработанные преподавателем ГБПОУ КК «Крымский технический колледж» Ангелиди Кристиной Николаевной**

Рецензируемые методические рекомендации для выполнения курсовой работы по ПМ.05. Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий разработаны на основе программы профессионального модуля ПМ.05 Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий углубленной подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 373 от 22 апреля 2014 г. зарегистрированного в Минюсте России 01 августа 2014 г. № 33402

Рецензируемое учебное пособие выполнено в полном соответствии с программой профессионального модуля ПМ.05 Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий и включает в себя все необходимые структурные элементы: титульный лист на котором представлены исходные данные учебного заведения с наименованием методических рекомендаций, раздел «Содержание» в котором представлена структура методических рекомендаций с указанием страниц. В пояснительной записке методического пособия приведены цели выполнения курсовой работы, ее структура, функции преподавателя по организации руководства и контроля хода выполнения работы, а также требования к ее оформлению.

В курсовой работе предусмотрено обязательное выполнение следующих разделов:

- В разделе «Введение» показана актуальность избранной проблемы, а именно эффективности деятельности производственного участка.
- Теоретическая часть курсовой работы представлена изложением содержания темы и содержит три вопроса, раскрывающих сущность проблемы. Они четко ограничены, что позволяет ясно видеть, где начинается и где оканчивается их изложение.
- Практическая часть состоит из оценки эффективности деятельности участка по производству конкретного вида хлебобулочной продукции, для чего предложена методика ее выполнения.

### ВЫВОД:

Рецензируемые методические рекомендации для выполнения курсовой работы по ПМ.05. Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий разработаны на основе программы профессионального модуля ПМ.05 Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, предусмотренного ФГОС по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий углубленной подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 373 от 22 апреля 2014 г. и могут быть использованы в образовательной деятельности при подготовке студентов по данной специальности.

Рецензент:

Первый проректор АНОО ВО «Анапский институт современных технологий»,  
к.э.н., профессор РАЕ

19.11.2025г.



Е.А. Мазова

## **РЕЦЕНЗИЯ**

**на методические рекомендации по выполнению курсовой работы по ПМ.05.  
Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства  
хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий для специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, разработанные  
преподавателем ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»  
Ангелиди Кристиной Николаевной**

Представленные на рецензию методические рекомендации предназначены для оказания учебно-методической помощи студентам при выполнении курсовой работы в рамках профессионального модуля ПМ.05. Документ разработан в строгом соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (углубленная подготовка, приказ Минобрнауки России № 373 от 22.04.2014 г., регистрация в Минюсте № 33402 от 01.08.2014 г.) и рабочей программой модуля.

Методические рекомендации отличаются логичной структурой, доступным языком изложения и четкой ориентацией на формирование как общих, так и профессиональных компетенций будущего специалиста.

Рецензируемое пособие содержит все необходимые элементы учебно-методического издания:

Титульный лист - оформлен в соответствии с принятыми требованиями, содержит полные выходные данные образовательной организации и название работы.

Раздел «Содержание» - отражает внутреннюю структуру рекомендаций с привязкой к страницам, что облегчает навигацию.

Пояснительная записка - раскрывает цели и задачи выполнения курсовой работы, распределение функций преподавателя (руководство, консультация, контроль), а также подробно описывает требования к оформлению текста, таблиц, иллюстраций и списка литературы.

Особого внимания заслуживает детальная проработка структуры самой курсовой работы, выполнение которой является обязательным:

Введение - акцентирует внимание на практической значимости выбранной проблемы, а именно на оценке и повышении эффективности работы производственного участка хлебопекарного или кондитерского предприятия.

Теоретическая часть - включает три ключевых вопроса, последовательно раскрывающих сущность исследуемой проблемы. Рубрикация выполнена четко, что позволяет студенту видеть границы каждого раздела и не смешивать понятия.

Практическая часть - представлена авторской методикой расчета эффективности конкретного участка по производству хлебобулочных изделий. Приведены формулы, примеры расчетов и алгоритм анализа полученных данных, что существенно облегчает самостоятельную работу студента.

Преимуществом рецензируемых рекомендаций является их ярко выраженная практико-ориентированная направленность. Задания и расчетные методики максимально приближены к реальным условиям хлебопекарного производства. Это позволяет студенту не только формально выполнить курсовую работу, но и получить навыки, которые пригодятся в будущей профессиональной деятельности - от планирования загрузки оборудования до расчета экономической эффективности управленческих решений.

### **ВЫВОД:**

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по ПМ.05 соответствуют требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.03, программе профессионального модуля и могут быть рекомендованы к использованию в образовательном процессе для подготовки студентов по данной специальности

(углубленная подготовка). Разработка преподавателя Ангелиды К.Н. способствует формированию у обучающихся необходимых компетенций в области управления производственным участком, повышает самостоятельность и ответственность при выполнении курсовых работ.

Рецензент:

Г.И. Золотова, к.п.н., доцент



Подпись Г.И. Золотовой заверяю  
Директор филиала ФГБОУ ВО ВГСУ  
в городе Анапе

И.Д. Свиридова

21.11.2025 г.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ,  
НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

**Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Крымский технический колледж»**

**Комплект контрольно-оценочных средств  
для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена  
по ОП. 15 Организация предпринимательской деятельности  
в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)  
по специальности СПО  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**



## I Паспорт комплекта оценочных средств

### 1.1 Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначен для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по дисциплине ОП.15 Организация предпринимательской деятельности для студентов очной формы обучения по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

### 1.2 Сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации

Таблица 1

Результаты освоения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Тип задания; № задания	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
- уметь различать виды предпринимательства и условия их развития;	- демонстрация умения различать виды предпринимательства и условия их развития	Экспертная оценка по практическому занятию № 1,	- текущий контроль на практическом занятии;
- уметь осуществлять поиск и применять федеральные законы, регулирующие предпринимательскую деятельность;	- демонстрация умения осуществлять поиск и применять федеральные законы, регулирующие предпринимательскую деятельность;	Экспертная оценка по практическому занятию № 2	- промежуточная аттестация - текущий контроль на практическом занятии;
- уметь планировать предпринимательскую деятельность;	- демонстрация умения планирования предпринимательской деятельности;	Экспертная оценка по практическим занятиям № 4,5,6, 7,8,9	- промежуточная аттестация;
- уметь обосновывать безубыточность деятельности фирмы;	- демонстрация умения обосновывать безубыточность деятельности фирмы;	Экспертная оценка по практическому занятию № 9	- текущий контроль на практическом занятии;
- уметь принимать эффективные предпринимательские решения;	- демонстрация умения принимать эффективные предпринимательские решения;	Экспертная оценка по практическому занятию № 3	- промежуточная аттестация;
- уметь рассчитывать показатели инновационной деятельности и конкурентоспособности предприятия;	- демонстрация умения рассчитывать показатели инновационной деятельности и конкурентоспособности	Экспертная оценка по практическим занятиям № 13,14	- текущий контроль на практическом занятии;
			- промежуточная аттестация

<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь разрабатывать стратегию и тактику управления предпринимательскими рисками, механизмы их нейтрализации;</li> <li>- уметь организовывать и проводить деловые переговоры.</li> </ul>	<p>предприятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация умения разрабатывать стратегию и тактику управления предпринимательскими рисками, механизмы их нейтрализации;</li> <li>- демонстрация умения организовывать и проводить деловые переговоры.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка по практическим занятиям № 10,11,12</p> <p>Экспертная оценка по практическому занятию № 14</p>	<p>аттестация;</p> <p>- текущий контроль на практическом занятии;</p> <p>- промежуточная аттестация;</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- общую характеристику предпринимательства сущность, условия и факторы развития;</li> <li>- механизм управления предприятием и принятия предпринимательских решений;</li> <li>- оценку бизнеса;</li> <li>- бизнес - планирование малого предприятия, структура и методика разработки разделов;</li> <li>- предпринимательские риски и механизм их нейтрализации;</li> <li>- виды страхования предпринимательства;</li> <li>- новаторскую деятельность предпринимателя;</li> <li>- процесс формирования культуры предпринимательства.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изложение общей характеристики предпринимательства сущность, условия и факторы развития;</li> <li>- изложение механизмов управления предприятием и принятия предпринимательских решений;</li> <li>- изложение оценки бизнеса</li> <li>- изложение бизнес - планирования малого предприятия, структура и методика разработки разделов;</li> <li>- изложение предпринимательских рисков и механизмов их нейтрализации;</li> <li>- изложение видов страхования предпринимательства;</li> <li>- изложение новаторской деятельности предпринимателя</li> <li>- изложение процесса формирования культуры предпринимательства.</li> </ul>	<p>Задание для проведения экзамена</p> <p>Задания для проведения экзамена</p> <p>Задание для проведения экзамена</p>	<p>- текущий контроль</p> <p>- промежуточная аттестация</p>

--	--	--	--

## **2 Комплект оценочных средств**

### **2.1 Задания для проведения экзамена**

#### **ЗАДАНИЕ № 1**

1. Сущность бизнес - планирования. Роль и значение бизнес - планирования предпринимательской деятельности.
2. Технология разработки бизнес-плана.
3. Характеристика разделов бизнес-плана: характеристика продукта (услуги); анализ и оценка конъюнктуры рынка сбыта, спроса, объема продаж; маркетинговая стратегия предприятия.
4. Характеристика разделов бизнес-плана: юридические основы создания предприятия. Учредительные документы: характеристика их содержания.
5. Характеристика разделов бизнес-плана: анализ рынка, условия производства и реализации товаров.
6. Характеристика разделов бизнес-плана: оценка сильных и слабых сторон фирмы в конкурентной борьбе, стратегия ценообразования.
7. Характеристика разделов бизнес-плана: формы реализации (продвижения) товаров, каналы товародвижения и обоснование их выбора, комплекс стимулирования сбыта.
8. Характеристика разделов бизнес-плана: производственного планирование деятельности организации.
9. Характеристика разделов бизнес-плана: подбор и оценка персонала, методы и формы стимулирования и ответственности персонала.
10. Характеристика разделов бизнес-плана: финансовое планирование, прогноз объемов реализации, достижение безубыточности, стратегия финансирования.
11. Источники и факторы возникновения предпринимательских рисков. Виды потерь.
12. Влияние риска на предпринимательскую деятельность.
13. Виды рисков и их характеристика.
14. Зоны риска в зависимости от величины потерь. Показатели риска и методы его оценки.
15. Роль и значение бизнес- планирования предпринимательской деятельности.
16. Зона риска в зависимости от величины потерь. Показатели риска и методы его оценки.
17. Морально-этический кодекс цивилизованного предпринимателя.
18. Комплекс качеств современного предпринимателя.
19. Основные принципы поведения в процессе осуществления предпринимательской деятельности.
20. Наиболее важные качества и черты преуспевающего бизнесмена.
21. Культурно-этические слабости российских предпринимателей и их классификация.
22. Формирование деловой этики отечественных предпринимателей.
23. Полезность предпринимательской деятельности.
24. Техника поведения и техника слушания как критерии коммуникабельности. Техника невербального общения.
25. Зависимость эффективности общения от его пространственно-временной организации.

## ЗАДАНИЕ № 2

1. Основные функции бизнес-плана.
2. Роль информации при разработке бизнес-плана. Особенности бизнес - планирования.
3. Характеристика разделов бизнес-плана: формы реализации (продвижения) товаров, каналы товародвижения и обоснование их выбора, комплекс стимулирования сбыта.
4. Виды рисков и их характеристика. Способы уменьшения негативных последствий риска.
5. Способы уменьшения негативных последствий риска.
6. Объективные и субъективные методы определения риска.
7. Процесс управления рисками: стадии процесса управления рисками.
8. Виды рисков и их характеристика.
9. Признаки, функции и принципы страхования.
10. Страховые отношения.
11. Страхования имущества: объекты страхования, лимит страховых обязательств.
12. Особенности заключения договора страхования уникальных рисков.
13. Характеристика разделов бизнес-плана: юридические основы создания предприятия.
14. Влияние риска на предпринимательскую деятельность.
15. Механизм управления предприятием.
16. Какую роль в формировании внешнего вида делового человека играют костюм, манера поведения?
17. Структура служебного письма.
18. Организация официальных и неофициальных приемов.
19. Проведение приемов.
20. Схема проведения выставок, презентаций.
21. Понятие и сущность деловой этики предпринимательской деятельности.
22. Классификация сведений, составляющих предпринимательскую тайну.
23. Обеспечение защиты предпринимательской тайны от конкурентов.
24. Виды этики.
25. Принципы профессиональной и деловой этики.

## ЗАДАНИЕ № 3 (ПРАКТИЧЕСКОЕ)

1. Составить схему: «Рыночная модель предприятия»
2. Составить схему: «Условия преобразования ресурсов на предприятии»
3. Составить схему: «Формирование вертикали качества»
4. Составить схему: «Государственная информационная поддержка предприятий малого и среднего бизнеса»
5. Составить схему: «Структура службы безопасности фирмы»
6. Составить схему: «Участники процедуры банкротства»
7. Составить схему: «Факторы возникновения рисков»
8. Составить схему: «Кривая распределения вероятностей уровня потерь прибыли»
9. Составить схему: «Способы уменьшения последствий риска»
10. Составить схему: Разработка стратегии управления риском.
11. Составить схему: Разрабатывать стратегию и тактику управления предпринимательскими рисками, механизмы их нейтрализации.
12. Составить схему: «Основные стадии управления рисками»
13. Составить схему: «Методы управления рисками»
14. Составить схему: «Способы управления рисками»
15. **Определить точку безубыточности**

*Данные для расчета:*

План перевозок 4 тыс. тонн. в месяц.

Переменные затраты составят 200 тыс. руб., а условно-постоянные 100 тыс. руб. на весь объем перевозок. Доход составит 1000000 руб.

16. Выбрать вариант наименее рискованного вложения капитала, если известно, что при вложении капитала в мероприятие А из 120 случаев прибыль 12,5 тыс.р. была получена в 48 случаях, прибыль 20 тыс.р. - в 42 случаях и прибыль 12 тыс.р. - в 30 случаях. При вложении средств в мероприятие Б из 80 случаев прибыль 15 тыс.р. была получена в 24 случаях, прибыль 20 тыс.р. - в 40 случаях и прибыль 27,5 тыс.р. - в 16 случаях.

**17. Определить точку безубыточности**

*Данные для расчета:*

План производства 40 тыс. тонн. в месяц.

Переменные затраты составят 800 тыс. руб., а условно-постоянные 100 тыс. руб. на весь перевозок. Доход составит 1200 000 руб.

**18. Определить точку безубыточности**

*Данные для расчета:*

План производства 3 тыс. тонн. в месяц.

Переменные затраты составят 30 тыс. руб., а условно-постоянные 10 тыс. руб. на весь объем перевозок. Доход составит 60 000 руб.

Ответьте на вопросы:

1. Какова прибыль от выполнения заданного объема перевозок?

2. Как изменится точка безубыточности, если условно-постоянные затраты увеличатся на 5 тыс. руб.?

3. Как изменится точка безубыточности, если переменные затраты увеличатся на 10 тыс. руб.?

19. Составить схему «Основные стадии управления рисками»

20. Составить схему «Стратегия и тактика управления предпринимательскими рисками, механизмы их нейтрализации».

21. Составить схему «Разработка стратегии управления риском»

22. Составить схему «Разрабатывать стратегию и тактику управления предпринимательскими рисками, механизмы их нейтрализации»

23. Составить схему: «Основные стадии управления рисками»

24. Составить схему: «Методы управления рисками».

25. Составить схему: «Структура службы безопасности фирмы»

**Условия выполнения задания**

1. Место выполнения задания учебная аудитория

2. Максимальное время выполнения задания: 40 минут

3. Вы можете воспользоваться:

- калькулятором

- справочными материалами, нормативными документам

## 2.4 Пакет экзаменатора

<b>ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА билет № 1</b>		
<b>ЗАДАНИЕ № 1(теоретическое)</b> Сущность бизнес - планирования. Роль и значение бизнес - планирования предпринимательской деятельности. <b>ЗАДАНИЕ № 2(теоретическое)</b> Основные функции бизнес-плана. <b>ЗАДАНИЕ № 3(практическое)</b> Составить схему: «Рыночная модель предприятия»		
<b>Результаты освоения</b>	<b>Критерии оценки результата</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
<b>Знать</b> бизнес - планирование малого предприятия	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала, отсутствие терминологических ошибок	
<b>Уметь</b> разрабатывать стратегию и тактику управления предпринимательскими рисками	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала, отсутствие терминологических ошибок	
<b>Уметь</b> планировать предпринимательскую деятельность	Самостоятельно ответить на вопросы	
<b>Условия выполнения задания</b>		
Место выполнения задания учебная аудитория Время выполнения задания 40 минут Студент может воспользоваться: - справочными материалами, нормативными документами.		

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА билет № 2**

**ЗАДАНИЕ № 1(теоретическое)**

Технология разработки бизнес-плана.

**ЗАДАНИЕ № 2(теоретическое)**

Роль информации при разработке бизнес-плана. Особенности бизнес - планирования.

**ЗАДАНИЕ № 3(практическое)**

Составить схему: «Условия преобразования ресурсов на предприятии»

<b>Результаты освоения</b>	<b>Критерии оценки результата</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
<b>Знать</b> бизнес - планирование малого предприятия	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала, отсутствие терминологических ошибок	
<b>Знать</b> бизнес - планирование малого предприятия	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала, отсутствие терминологических ошибок	
<b>Уметь</b> обосновывать безубыточность деятельности фирмы	Самостоятельно ответить на вопросы	

**Условия выполнения задания**

Место выполнения задания учебная аудитория

Время выполнения задания 40 минут

Студент может воспользоваться:

- справочными материалами, нормативными документами

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА билет № 3**

**ЗАДАНИЕ № 1(теоретическое)**

Характеристика разделов бизнес-плана: характеристика продукта (услуги); анализ и оценка конъюнктуры рынка сбыта, спроса, объема продаж; маркетинговая стратегия предприятия.

**ЗАДАНИЕ № 2(теоретическое)**

Характеристика разделов бизнес-плана: формы реализации (продвижения) товаров, каналы товародвижения и обоснование их выбора, комплекс стимулирования сбыта.

**ЗАДАНИЕ № 3(практическое)**

Составить схему: «Формирование вертикали качества»

<b>Результаты освоения</b>	<b>Критерии оценки результата</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
<b>Знать</b> бизнес - планирование малого предприятия	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Знать</b> бизнес - планирование малого предприятия	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Уметь</b> обосновывать безубыточность деятельности фирмы	Самостоятельно ответить на вопросы	

**Условия выполнения задания**

Место выполнения задания учебная аудитория

Время выполнения задания 40 минут

Студент может воспользоваться:

- калькулятором
- справочными материалами, нормативными документами

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА билет № 4**

**ЗАДАНИЕ № 1(теоретическое)**

Характеристика разделов бизнес-плана: юридические основы создания предприятия.  
Учредительные документы: характеристика их содержания.

**ЗАДАНИЕ № 2(теоретическое)**

Виды рисков и их характеристика. Способы уменьшения негативных последствий риска.

**ЗАДАНИЕ № 3(практическое)**

Составить схему: «Государственная информационная поддержка предприятий малого и среднего бизнеса»

Результаты освоения	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении
<b>Знать</b> бизнес - планирование малого предприятия	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Знать</b> бизнес - планирование малого предприятия	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Уметь</b> разрабатывать стратегию и тактику управления предпринимательскими рисками	Самостоятельно ответить на вопросы	

**Условия выполнения задания**

Место выполнения задания учебная аудитория

Время выполнения задания 40 минут

Студент может воспользоваться:

- справочными материалами, нормативными документами

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА билет № 5**

**ЗАДАНИЕ № 1(теоретическое)**

Характеристика разделов бизнес-плана: анализ рынка, условия производства и реализации товаров.

**ЗАДАНИЕ № 2(теоретическое)**

Способы уменьшения негативных последствий риска.

**ЗАДАНИЕ № 3(практическое)**

Составить схему: «Структура службы безопасности фирмы»

<b>Результаты освоения</b>	<b>Критерии оценки результата</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
<b>Знать</b> бизнес - планирование малого предприятия	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Знать</b> предпринимательские риски и механизм их нейтрализации	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Уметь</b> разрабатывать стратегию и тактику управления предпринимательскими рисками	Самостоятельно ответить на вопросы	

**Условия выполнения задания**

Место выполнения задания учебная аудитория

Время выполнения задания 40 минут

Студент может воспользоваться:

- справочными материалами, нормативными документами

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА билет № 6**

**ЗАДАНИЕ № 1(теоретическое)**

Характеристика разделов бизнес-плана: оценка сильных и слабых сторон фирмы в конкурентной борьбе, стратегия ценообразования.

**ЗАДАНИЕ № 2(теоретическое)**

Объективные и субъективные методы определения риска

**ЗАДАНИЕ № 3(практическое)**

Составить схему: «Участники процедуры банкротства»

<b>Результаты освоения</b>	<b>Критерии оценки результата</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
<b>Знать</b> бизнес - планирование малого предприятия	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Знать</b> предпринимательские риски и механизм их нейтрализации	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Уметь</b> разрабатывать стратегию и тактику управления предпринимательскими рисками	Самостоятельно ответить на вопросы	

**Условия выполнения задания**

Место выполнения задания учебная аудитория

Время выполнения задания 40 минут

Студент может воспользоваться:

- справочными материалами, нормативными документами

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА билет № 7**

**ЗАДАНИЕ № 1(теоретическое)**

Характеристика разделов бизнес-плана: формы реализации (продвижения) товаров, каналы товародвижения и обоснование их выбора, комплекс стимулирования сбыта.

**ЗАДАНИЕ № 2(теоретическое)**

Процесс управления рисками: стадии процесса управления рисками.

**ЗАДАНИЕ № 3(практическое)**

Составить схему: «Факторы возникновения рисков»

<b>Результаты освоения</b>	<b>Критерии оценки результата</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
<b>Знать</b> бизнес - планирование малого предприятия	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Знать</b> предпринимательские риски и механизм их нейтрализации	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Уметь</b> разрабатывать стратегию и тактику управления предпринимательскими рисками	Самостоятельно ответить на вопросы	

**Условия выполнения задания**

Место выполнения задания учебная аудитория

Время выполнения задания 40 минут

Студент может воспользоваться:

- справочными материалами, нормативными документами

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА билет № 8**

**ЗАДАНИЕ № 1 (теоретическое)**

Характеристика разделов бизнес-плана: производственное планирование деятельности организации.

**ЗАДАНИЕ № 2 (теоретическое)**

Виды рисков и их характеристика.

**ЗАДАНИЕ № 3 (практическое)**

Составить схему: «Кривая распределения вероятностей уровня потерь прибыли»

<b>Результаты освоения</b>	<b>Критерии оценки результата</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
<b>Знать</b> бизнес - планирование малого предприятия	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Знать</b> предпринимательские риски и механизм их нейтрализации	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Уметь</b> разрабатывать стратегию и тактику управления предпринимательскими рисками	Самостоятельно ответить на вопросы	

**Условия выполнения задания**

Место выполнения задания учебная аудитория

Время выполнения задания 40 минут

Студент может воспользоваться:

- калькулятором
- справочными материалами, нормативными документами

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА билет № 9**

**ЗАДАНИЕ № 1(теоретическое)**

Характеристика разделов бизнес-плана: подбор и оценка персонала, методы и формы стимулирования и ответственности персонала.

**ЗАДАНИЕ № 2(теоретическое)**

Признаки, функции и принципы страхования.

**ЗАДАНИЕ № 3(практическое)**

Составить схему: «Способы уменьшения последствий риска»

<b>Результаты освоения</b>	<b>Критерии оценки результата</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
<b>Знать</b> бизнес - планирование малого предприятия	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Знать</b> виды страхования предпринимательства	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Уметь</b> разрабатывать стратегию и тактику управления предпринимательскими рисками	Самостоятельно ответить на вопросы	

**Условия выполнения задания**

Место выполнения задания учебная аудитория

Время выполнения задания 40 минут

Студент может воспользоваться:

- справочными материалами, нормативными документами

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА билет № 10**

**ЗАДАНИЕ № 1(теоретическое)**

Характеристика разделов бизнес-плана: финансовое планирование, прогноз объемов реализации, достижение безубыточности, стратегия финансирования.

**ЗАДАНИЕ № 2(теоретическое)**

Страховые отношения.

**ЗАДАНИЕ № 3(практическое)**

Составить схему: Разработка стратегии управления риском.

<b>Результаты освоения</b>	<b>Критерии оценки результата</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
<b>Знать</b> бизнес - планирование малого предприятия	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Знать</b> виды страхования предпринимательства	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Уметь</b> разрабатывать стратегию и тактику управления предпринимательскими рисками	Самостоятельно ответить на вопросы	

**Условия выполнения задания**

Место выполнения задания учебная аудитория

Время выполнения задания 40 минут

Студент может воспользоваться:

- справочными материалами, нормативными документами

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА билет № 11**

**ЗАДАНИЕ № 1(теоретическое)**

Отличие рыночного управления от административно-командного.

**ЗАДАНИЕ № 2(теоретическое)**

Страхования имущества: объекты страхования, лимит страховых обязательств.

**ЗАДАНИЕ № 3(практическое)**

Составить схему: Разрабатывать стратегию и тактику управления предпринимательскими рисками, механизмы их нейтрализации.

<b>Результаты освоения</b>	<b>Критерии оценки результата</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
<b>Знать</b> бизнес - планирование малого предприятия	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Знать</b> виды страхования предпринимательства	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Уметь</b> разрабатывать стратегию и тактику управления предпринимательскими рисками	Самостоятельно ответить на вопросы	

**Условия выполнения задания**

Место выполнения задания учебная аудитория

Время выполнения задания 40 минут

Студент может воспользоваться:

- справочными материалами, нормативными документами

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА билет № 12**

**ЗАДАНИЕ № 1(теоретическое)**

Влияние риска на предпринимательскую деятельность.

**ЗАДАНИЕ № 2(теоретическое)**

Особенности заключения договора страхования уникальных рисков.

**ЗАДАНИЕ № 3(практическое)**

Составить схему «Основные стадии управления рисками»

<b>Результаты освоения</b>	<b>Критерии оценки результата</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
<b>Знать</b> предпринимательские риски и механизм их нейтрализации	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Знать</b> виды страхования предпринимательства	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Уметь</b> разрабатывать стратегию и тактику управления предпринимательскими рисками	Самостоятельно ответить на вопросы	

**Условия выполнения задания**

Место выполнения задания учебная аудитория

Время выполнения задания 40 минут

Студент может воспользоваться:

- справочными материалами, нормативными документами

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА билет № 13**

**ЗАДАНИЕ № 1 (теоретическое)**

Виды рисков и их характеристика.

**ЗАДАНИЕ № 2 (теоретическое)**

Характеристика разделов бизнес-плана: юридические основы создания предприятия.

**ЗАДАНИЕ № 3(практическое)**

Составить схему: «Методы управления рисками»

<b>Результаты освоения</b>	<b>Критерии оценки результата</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
<b>Знать</b> предпринимательские риски и механизм их нейтрализации	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Уметь</b> обосновывать безубыточность деятельность фирмы	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Уметь</b> принимать эффективные предпринимательские решения	Самостоятельно ответить на вопросы	

**Условия выполнения задания**

Место выполнения задания учебная аудитория

Время выполнения задания 40 минут

Студент может воспользоваться:

- справочными материалами, нормативными документами

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА билет № 14**

**ЗАДАНИЕ № 1(теоретическое)**

Зоны риска в зависимости от величины потерь. Показатели риска и методы его оценки.

**ЗАДАНИЕ № 2(теоретическое)**

Влияние риска на предпринимательскую деятельность.

**ЗАДАНИЕ № 3(практическое)**

Составить схему «Способы управления бизнеса».

<b>Результаты освоения</b>	<b>Критерии оценки результата</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
<b>Знать</b> предпринимательские риски и механизм их нейтрализации	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Уметь</b> обосновывать безубыточность деятельность фирмы	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Уметь</b> принимать эффективные предпринимательские решения	Самостоятельно ответить на вопросы	

**Условия выполнения задания**

Место выполнения задания учебная аудитория

Время выполнения задания 40 минут

Студент может воспользоваться:

- справочными материалами, нормативными документами

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА билет № 14**

**ЗАДАНИЕ № 1(теоретическое)**

Зоны риска в зависимости от величины потерь. Показатели риска и методы его оценки.

**ЗАДАНИЕ № 2(теоретическое)**

Влияние риска на предпринимательскую деятельность.

**ЗАДАНИЕ № 3(практическое)**

Составить схему «Способы управления бизнеса».

<b>Результаты освоения</b>	<b>Критерии оценки результата</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
<b>Знать</b> предпринимательские риски и механизм их нейтрализации	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Уметь</b> обосновывать безубыточность деятельность фирмы	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Уметь</b> принимать эффективные предпринимательские решения	Самостоятельно ответить на вопросы	

**Условия выполнения задания**

Место выполнения задания учебная аудитория

Время выполнения задания 40 минут

Студент может воспользоваться:

- справочными материалами, нормативными документами

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА билет № 14**

**ЗАДАНИЕ № 1(теоретическое)**

Зоны риска в зависимости от величины потерь. Показатели риска и методы его оценки.

**ЗАДАНИЕ № 2(теоретическое)**

Влияние риска на предпринимательскую деятельность.

**ЗАДАНИЕ № 3(практическое)**

Составить схему «Способы управления бизнеса».

<b>Результаты освоения</b>	<b>Критерии оценки результата</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
<b>Знать</b> предпринимательские риски и механизм их нейтрализации	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Уметь</b> обосновывать безубыточность деятельность фирмы	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Уметь</b> принимать эффективные предпринимательские решения	Самостоятельно ответить на вопросы	

**Условия выполнения задания**

Место выполнения задания учебная аудитория

Время выполнения задания 40 минут

Студент может воспользоваться:

- справочными материалами, нормативными документами

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА билет № 14**

**ЗАДАНИЕ № 1(теоретическое)**

Зоны риска в зависимости от величины потерь. Показатели риска и методы его оценки.

**ЗАДАНИЕ № 2(теоретическое)**

Влияние риска на предпринимательскую деятельность.

**ЗАДАНИЕ № 3(практическое)**

Составить схему «Способы управления бизнеса».

<b>Результаты освоения</b>	<b>Критерии оценки результата</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
<b>Знать</b> предпринимательские риски и механизм их нейтрализации	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Уметь</b> обосновывать безубыточность деятельность фирмы	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Уметь</b> принимать эффективные предпринимательские решения	Самостоятельно ответить на вопросы	

**Условия выполнения задания**

Место выполнения задания учебная аудитория

Время выполнения задания 40 минут

Студент может воспользоваться:

- справочными материалами, нормативными документами

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА билет № 17**

**ЗАДАНИЕ № 1(теоретическое)**

Морально- этический кодекс цивилизованного предпринимателя.

**ЗАДАНИЕ № 2(теоретическое)**

Структура служебного письма.

**ЗАДАНИЕ № 3(практическое)**

**Определить точку безубыточности**

*Данные для расчета:*

План производства 40 тыс. тонн. в месяц.

Переменные затраты составят 800 тыс. руб., а условно-постоянные 100 тыс. руб. на весь перевозок. Доход составит 1200 000 руб.

<b>Результаты освоения</b>	<b>Критерии оценки результата</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
- <b>Знать</b> процесс формирования культуры предпринимательства.	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
- <b>Уметь</b> обосновывать безубыточность деятельности фирмы;	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
- <b>Уметь</b> принимать эффективные предпринимательские решения	Самостоятельно ответить на вопросы	

**Условия выполнения задания**

Место выполнения задания учебная аудитория

Время выполнения задания 40 минут

Студент может воспользоваться:

- справочными материалами, нормативными документами

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА билет № 18**

**ЗАДАНИЕ № 1(теоретическое)**

Комплекс качества современного предпринимателя.

**ЗАДАНИЕ № 2(теоретическое)**

Организация официальных и неофициальных приемов.

**Задание 3 (практическое)**

**Определить точку безубыточности**

*Данные для расчета:*

План производства 3 тыс. тонн. в месяц.

Переменные затраты составят 30 тыс. руб., а условно-постоянные 10 тыс. руб. на весь объем перевозок. Доход составит 60 000 руб.

Ответьте на вопросы:

1. Какова прибыль от выполнения заданного объема перевозок?
2. Как изменится точка безубыточности, если условно-постоянные затраты увеличатся на 5 тыс. руб.?
3. Как изменится точка безубыточности, если переменные затраты увеличатся на 10 тыс. руб.?

<b>Результаты освоения</b>	<b>Критерии оценки результата</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
- <b>Знать</b> процесс формирования культуры предпринимательства.	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
- <b>Уметь</b> обосновывать безубыточность деятельности фирмы;	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
- <b>Уметь</b> принимать эффективные предпринимательские решения	Самостоятельно ответить на вопросы	

**Условия выполнения задания**

Место выполнения задания учебная аудитория

Время выполнения задания 40 минут

Студент может воспользоваться:

- справочными материалами, нормативными документами

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА билет № 19**

**ЗАДАНИЕ № 1(теоретическое)**

Основные принципы поведения в процессе осуществления предпринимательской деятельности.

**ЗАДАНИЕ № 2(теоретическое)**

Проведение приемов.

**ЗАДАНИЕ № 3(практическое)**

Составить схему «Основные стадии управления рисками»

<b>Результаты освоения</b>	<b>Критерии оценки результата</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
- <b>Знать</b> процесс формирования культуры предпринимательства.	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала, отсутствие терминологических ошибок	
- <b>Уметь</b> обосновывать безубыточность деятельности фирмы;	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала, отсутствие терминологических ошибок	
- <b>Уметь</b> принимать эффективные предпринимательские решения	Самостоятельно ответить на вопросы	

**Условия выполнения задания**

Место выполнения задания учебная аудитория

Время выполнения задания 40 минут

Студент может воспользоваться:

- справочными материалами, нормативными документами

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА билет № 20**

**ЗАДАНИЕ № 1(теоретическое)**

Наиболее важные качества и черты преуспевающего бизнесмена.

**ЗАДАНИЕ № 2(теоретическое)**

Схема проведения выставок, презентаций.

**ЗАДАНИЕ № 3(практическое)**

Составить схему «Стратегия и тактика управления предпринимательскими рисками, механизмы их нейтрализации».

<b>Результаты освоения</b>	<b>Критерии оценки результата</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
– <b>Знать</b> процесс формирования культуры предпринимательства.	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала, отсутствие терминологических ошибок	
<b>Уметь</b> принимать эффективные предпринимательские решения	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала, отсутствие терминологических ошибок Самостоятельно ответить на вопросы	

**Условия выполнения задания**

Место выполнения задания учебная аудитория

Время выполнения задания 40 минут

Студент может воспользоваться:

- справочными материалами, нормативными документами

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА билет № 21**

**ЗАДАНИЕ № 1(теоретическое)**

Культурно- этические слабости российских предпринимателей и их квалификация.

**ЗАДАНИЕ № 2(теоретическое)**

Понятие и сущность деловой этики предпринимательской деятельности.

**ЗАДАНИЕ № 3(практическое)**

Составить схему «Разработка стратегии управления рисками»

<b>Результаты освоения</b>	<b>Критерии оценки результата</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
– <b>Знать</b> процесс формирования культуры предпринимательства.	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала, отсутствие терминологических ошибок	
– <b>Уметь</b> разрабатывать стратегию и тактику управления предпринимательскими рисками, механизмы их нейтрализации;	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала, отсутствие терминологических ошибок	
<b>Уметь</b> принимать эффективные предпринимательские решения	Самостоятельно ответить на вопросы	

**Условия выполнения задания**

Место выполнения задания учебная аудитория

Время выполнения задания 40 минут

Студент может воспользоваться:

- справочными материалами, нормативными документами

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА билет № 22**

**ЗАДАНИЕ № 1(теоретическое)**

Формирование деловой этики отечественных предпринимателей.

**ЗАДАНИЕ № 2(теоретическое)**

Классификация сведений, составляющих предпринимательскую тайну.

**ЗАДАНИЕ № 3(практическое)**

Составить схему «Разрабатывать стратегию и тактику управления предпринимательскими рисками, механизмы их нейтрализации».

<b>Результаты освоения</b>	<b>Критерии оценки результата</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
– <b>Знать</b> процесс формирования культуры предпринимательства. –	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала, отсутствие терминологических ошибок	
– <b>Уметь</b> разрабатывать стратегию и тактику управления предпринимательскими рисками, механизмы их нейтрализации;	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала, отсутствие терминологических ошибок	
<b>Уметь</b> принимать эффективные предпринимательские решения	Самостоятельно ответить на вопросы	

**Условия выполнения задания**

Место выполнения задания учебная аудитория

Время выполнения задания 40 минут

Студент может воспользоваться:

- справочными материалами, нормативными документами

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА билет № 23**

**ЗАДАНИЕ № 1(теоретическое)**

Полезность предпринимательской деятельности.

**ЗАДАНИЕ № 2(теоретическое)**

Обеспечение защиты предпринимательской тайны от конкурентов.

**ЗАДАНИЕ № 3(практическое)**

Составить схему «Основные стадии управления рисками»

<b>Результаты освоения</b>	<b>Критерии оценки результата</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
<p>– <b>Знать</b> предпринимательские риски и механизм их нейтрализации;</p> <p>- <b>Знать</b> процесс формирования культуры предпринимательства.</p>	<p>Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок</p>	
<p>- <b>Уметь</b> разрабатывать стратегию и тактику управления предпринимательскими рисками, механизмы их нейтрализации;</p>	<p>Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок</p>	
<p><b>Уметь</b> принимать эффективные предпринимательские решения</p>	<p>Самостоятельно ответить на вопросы</p>	

### Условия выполнения задания

Место выполнения задания учебная аудитория

Время выполнения задания 40 минут

Студент может воспользоваться:

- справочными материалами, нормативными документами

### ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА билет № 24

#### ЗАДАНИЕ № 1(теоретическое)

Техника поведения и техника слушания как критерии коммуникабельности. Техника невербального общения.

#### ЗАДАНИЕ № 2(теоретическое)

Виды этики.

#### ЗАДАНИЕ № 3(практическое)

Составить схему «Методы управления рисками»

Результаты освоения	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении
<b>Знать</b> процесс формирования культуры предпринимательства.	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала, отсутствие терминологических ошибок	
- <b>Уметь</b> разрабатывать стратегию и тактику управления предпринимательскими рисками, механизмы их нейтрализации;	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала, отсутствие терминологических ошибок	

<b>Уметь</b> принимать эффективные предпринимательские решения	Самостоятельно ответить на вопросы	
<b>Условия выполнения задания</b> Место выполнения задания учебная аудитория Время выполнения задания 40 минут Студент может воспользоваться: - справочными материалами, нормативными документами		

<b>ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА билет № 25</b>		
<b>ЗАДАНИЕ № 1(теоретическое)</b>		
Зависимость эффективности общения от его пространственно-временной организации.		
<b>ЗАДАНИЕ № 2(теоретическое)</b>		
Принципы профессиональной и деловой этики.		
<b>ЗАДАНИЕ № 3(практическое)</b>		
Составить схему «Структура службы безопасности фирмы»		
<b>Результаты освоения</b>	<b>Критерии оценки результата</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
<b>Знать</b> процесс формирования культуры предпринимательства.	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала, отсутствие терминологических ошибок	
<b>Уметь</b> принимать эффективные предпринимательские решения	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала, отсутствие терминологических ошибок Самостоятельно ответить на вопросы	
<b>Условия выполнения задания</b> Место выполнения задания учебная аудитория Время выполнения задания 40 минут Студент может воспользоваться: - справочными материалами, нормативными документами		

**Критерии оценки выполненных заданий экзаменационного билета  
по учебной дисциплине ОП.15 Организация предпринимательской деятельности**

<b>Оценка «5» «отлично» выставляется, если</b>	<b>Оценка «4» «хорошо» выставляется, если</b>	<b>Оценка «3» «удовлетворительно» выставляется, если</b>	<b>Оценка «2» «неудовлетворительно» выставляется, если</b>
<p>- продемонстрированы системные полные знания по поставленному вопросу;</p> <p>- содержание вопроса изложено связно, в краткой форме;</p> <p>- раскрыта суть изученного материала;</p> <p>- продемонстрирована прочность полученных знаний;</p> <p>- отсутствие</p>	<p>- продемонстрированы системные полные знания по поставленному вопросу;</p> <p>- содержание вопроса изложено в основном связно, в краткой форме, но иногда нарушалась последовательность изложения;</p> <p>- раскрыта суть изученного материала, но отсутствовали</p>	<p>- продемонстрированы системные полные знания по поставленному вопросу;</p> <p>- содержание вопроса изложено недостаточно связно и логично;</p> <p>- не до конца раскрыта суть изученного материала, отсутствовали некоторые существенные элементы содержания;</p>	<p>- обнаружены существенные пробелы в знаниях по поставленному вопросу;</p> <p>- дан ответ, не соответствующий вопросу экзаменационного билета;</p> <p>- содержания вопроса обучающийся изложить не смог даже с подсказками преподавателя.</p>

терминологических ошибок	некоторые несущественные элементы содержания; - продемонстрирована прочность полученных знаний; - допущены незначительные ошибки	- иногда нарушалась последовательность изложения и были допущены ошибки.	
--------------------------	--	--	--

**РЕЦЕНЗИЯ**  
**на комплект контрольно-оценочных средств**  
**по дисциплине ОП. 15 Организация предпринимательской деятельности**  
**для специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**  
**разработанные преподавателем**  
**ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»**  
**Ангелиди Кристиной Николаевной**

Комплект оценочных средств (КОС) предназначен для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена по учебной дисциплине ОП. 15 Организация предпринимательской деятельности разработанного на основе, рабочей программы учебной дисциплины ОП.15 Организация предпринимательской деятельности для специальностей среднего профессионального образования углубленной подготовки.

Комплект контрольно-оценочных средств включает в себя следующие элементы: паспорт комплекта контрольно-оценочных средств, комплект оценочных средств, задания для оценки усвоения учебной дисциплины, условия проведения промежуточной аттестации, критерии оценивания для промежуточной аттестации.

Предметом оценки служат знания и умения по учебной дисциплине. В комплекте контрольно-оценочных средств определены формы и методы оценивания, представлены типовые задания для оценки уровня освоения учебной дисциплины – контрольно-оценочные материалы для текущего и промежуточного контроля.

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении семестра. Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется в следующих формах: опрос(устный), выполнение практических работ, тестовых заданий.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является экзамен. В комплекте контрольно-оценочных средств для проведения экзамена представлены задания и критерии оценивания.

**ВЫВОД:**

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОП.15 Организация предпринимательской деятельности может быть использован в образовательной деятельности при подготовке студентов по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Рецензент:  
Первый проректор АНОО ВО «Анапский институт современных технологий»,  
к.э.н., профессор РАЕ



Е.А. Мазова

18.11.2024г.

## РЕЦЕНЗИЯ

**на комплект контрольно-оценочных средств  
по дисциплине ОП. 15 Организация предпринимательской деятельности  
для специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
разработанные преподавателем ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»  
Ангелиди Кристиной Николаевной**

Рецензируемый комплект контрольно-оценочных средств (КОС) разработан для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена по учебной дисциплине ОП.15 Организация предпринимательской деятельности. КОС создан на основе рабочей программы указанной дисциплины и предназначен для обучающихся по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (углубленная подготовка).

Представленный комплект имеет логически выстроенную структуру, включающую все необходимые компоненты:

- паспорт КОС - содержит идентификационные сведения и область применения оценочных средств;
- комплект оценочных средств - совокупность заданий для проверки знаний и умений;
- задания для оценки усвоения учебной дисциплины - дифференцированы по уровням сложности и тематическим разделам;
- условия проведения промежуточной аттестации – регламентируют процедуру экзамена;
- критерии оценивания - детализируют требования к ответам и порядок выставления оценки.

Текущий контроль успеваемости, согласно КОС, осуществляется систематически на протяжении всего семестра и реализуется через следующие формы:

- устный опрос – позволяет оперативно проверить понимание ключевых понятий и категорий предпринимательской деятельности;
- выполнение практических работ – направлено на формирование умений применять теоретические знания в практических ситуациях;
- тестовые задания – обеспечивают быструю и объективную проверку усвоения материала по всем темам.

Такой подход способствует своевременной корректировке учебного процесса и поддержанию стабильно высокого уровня подготовки обучающихся.


Формой промежуточной аттестации по дисциплине определен экзамен. В КОС представлены полноценные материалы для его проведения: типовые экзаменационные задания (включая теоретические вопросы, практико-ориентированные задачи и кейсы), а также четкие критерии оценивания ответов. Задания составлены с учетом профиля специальности, что позволяет оценить готовность будущего техника к организации собственного дела или предпринимательской деятельности в рамках хлебопекарного, кондитерского или макаронного производства.

Предметом оценки в представленном КОС выступают знания (основы предпринимательского права, виды организационно-правовых форм, механизмы налогообложения, источники финансирования бизнеса и др.) и умения (составление бизнес-плана, расчет предпринимательских рисков, оценка эффективности стартапа и т.п.). Выбранные формы и методы оценивания соответствуют современным требованиям компетентностного подхода. Типовые задания адекватно отражают содержание дисциплины и позволяют объективно судить о степени ее освоения.

### **ВЫВОД:**

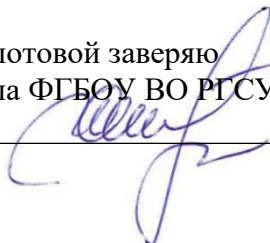
Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОП.15 Организация предпринимательской деятельности соответствует требованиям ФГОС СПО, рабочей

программе и профилю специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. КОС может быть рекомендован к использованию в образовательной деятельности при подготовке студентов по данной специальности (углубленная подготовка).

Рецензент: \_\_\_\_\_  Г.И. Золотова, к.п.н., доцент



Подпись Е.И. Золотовой заверяю  
Директор филиала ФГБОУ ВО ИГиПП  
в городе Анапе



И.Д. Свиридова

18.11.2024г.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ,  
НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

**Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Крымский технический колледж»**

**Комплект контрольно-оценочных средств  
для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена  
по ОП. 07 Экономика организации  
в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)  
по специальности СПО  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Комплект контрольно-оценочных средств по ОП. 07 Экономика организации рассмотрен на заседании цикловой комиссии бухгалтерских и экономических дисциплин и рекомендован к утверждению

Протокол № 3 «10» «11» 2023 г.

Председатель цикловой комиссии

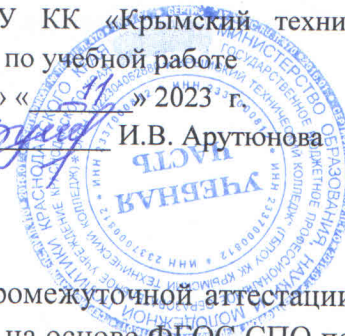
  
\_\_\_\_\_ В. Н. Афанасяди

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель директора по УР  
ГБПОУ КК «Крымский технический колледж» по учебной работе

«10» «11» 2023 г.

  
\_\_\_\_\_ И. В. Арутюнова



Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по ОП. 07 Экономика организации разработан на основе ФГОС СПО по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от № 373 от 22 апреля 2014 года, зарегистрирован в Минюсте РФ № 33402 от 01 августа 2014), рабочей программы учебной дисциплины ОП. 07 Экономика организации для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования углубленной подготовки.

Организация-разработчик: ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Разработчик: Ангелиди Кристина Николаевна,  
преподаватель социально-экономических дисциплин  
ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

  
\_\_\_\_\_

## I Паспорт комплекта оценочных средств

### 1.1 Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначен для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по дисциплине ОП. 07 Экономика организации для студентов очной формы обучения по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

### 1.2 Сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации

Таблица 1

Результаты освоения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Тип задания; № задания	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
- уметь определять организационно - правовые формы организаций;	- демонстрация умения определять организационно - правовые формы организаций	Экспертная оценка по практическому занятию № 1,	- текущий контроль на практическом занятии;
- уметь определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации;	- демонстрация умения определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации	Экспертная оценка по практическим занятиям № 6,8,15	- промежуточная аттестация  - текущий контроль на практическом занятии;
- уметь рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;	- демонстрация умения рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации	Экспертная оценка по практическим занятиям № 3,4,5,18,20	- промежуточная аттестация;
- уметь <i>рассчитывать показатели экономической эффективности деятельности организации;</i>	- демонстрация умения рассчитывать показатели экономической эффективности деятельности организации	Экспертная оценка по практическим занятиям № 7,16,19	- текущий контроль на практическом занятии;
- уметь <i>рассчитывать отпускные и розничные цены на различные виды продукции;</i>	- демонстрация умения рассчитывать отпускные и розничные цены на различные виды продукции;	Экспертная оценка по практическому занятию № 17	- промежуточная аттестация;
- уметь <i>формировать организационные типы построения производственных структур;</i>	- демонстрация	Экспертная оценка по практическому занятию № 2	- промежуточная аттестация;

<p>- уметь находить и использовать необходимую экономическую информацию;</p> <p>- уметь оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработки, заработной плате, простоев</p>	<p>умения формировать организационные типы построения производственных структур;</p> <p>- демонстрация умения находить и использовать необходимую экономическую информацию</p> <p>- демонстрация умения оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработки, заработной плате, простоев</p>	<p>Экспертная оценка по практическим занятиям № 1,5,8</p> <p>Экспертная оценка по практическим занятиям № 9,10,11,12,13,14</p>	<p>- текущий контроль на практическом занятии;</p> <p>- промежуточная аттестация;</p>
<p>- знать <i>основы экономики</i></p>	<p>- изложение основ экономики;</p>	<p>Задание № 4 для проведения экзамена</p>	<p>- текущий контроль</p> <p>-промежуточная аттестация</p>
<p>- знать современное состояние и перспективы развития пищевой промышленности,</p>	<p>- изложение современного состояния и перспектив развития пищевой</p>	<p>Задание № 3 для проведения экзамена</p>	<p>- текущий контроль</p> <p>-промежуточная</p>

организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике	промышленности, организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;		аттестация
- знать <i>организационно-правовые формы организаций и реструктуризацию предприятий</i>	- описание <i>организационно – правовых форм организаций и реструктуризацию предприятий;</i>	Задание № 1 для проведения экзамена	- текущий контроль  -промежуточная аттестация
-знать основные принципы построения экономической системы организации	- изложение основных принципов построения экономической системы организации;	Задание № 4 для проведения экзамена	- текущий контроль  -промежуточная аттестация
- знать общую организацию производственного и технологического процесса	- описание общей организации производственного и технологического процесса	Задание № 18 для проведения экзамена	- текущий контроль  -промежуточная аттестация
- знать <i>инфраструктуру и производственную структуру хлебопекарного предприятия</i>	- изложение <i>инфраструктуры и производственной структуры хлебопекарного предприятия</i>	Задание № 19 для проведения экзамена	- текущий контроль  -промежуточная аттестация
- знать <i>основы логистики организации в условиях рыночной экономики</i>	- изложение <i>основ логистики организации в условиях рыночной экономики</i>	Задания № 20, 23 для проведения экзамена	- текущий контроль  -промежуточная аттестация
- знать основные технико-экономические	- описание основных технико-экономических	Задания № 20,23 для проведения экзамена	- текущий контроль

показатели деятельности организации и методики их расчета	показателей деятельности организации и методики их расчета		-промежуточная аттестация
- знать методы управления основными и оборотными средствами и оценки эффективности их использования	- описание методов управления основными и оборотными средствами и оценки эффективности их использования;	Задание № 25 для проведения экзамена	- текущий контроль  -промежуточная аттестация
- знать <i>новаторскую деятельность предприятий, инновационные технологии</i>	- описание <i>новаторской деятельности предприятий, инновационные технологии</i>	Задание № 12 для проведения экзамена	- текущий контроль  -промежуточная аттестация
- знать состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, показатели их эффективного использования	- описание состава материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, показатели их эффективного использования	Задание № 14 для проведения экзамена	- текущий контроль  -промежуточная аттестация
- знать способы экономии ресурсов	- изложение способов экономии ресурсов;	Задание № 6 для проведения экзамена	- текущий контроль  -промежуточная аттестация
- знать основные энерго- и материалосберегающие технологии	-изложение основных энерго- и материалосберегающ их технологий	Задание № 21 для проведения экзамена	- текущий контроль  -промежуточная аттестация
- знать <i>организацию и нормирование труда</i>	- изложение <i>организации и нормирования труда</i>	Задание № 2 для проведения экзамена	- текущий контроль  -промежуточная аттестация
- знать механизмы	- описание оценки	Задание № 7	- текущий

ценообразования на продукцию (услуги);	эффективности сбытовой политики	для проведения экзамена	контроль  -промежуточная аттестация
- знать механизм формирования заработной платы	- изложение механизмов формирования заработной платы	Задание №12, 22 для проведения экзамена	- текущий контроль  -промежуточная аттестация
- знать формы оплаты труда	- описание формы оплаты труда	Задание № 3 для проведения экзамена	- текущий контроль  -промежуточная аттестация

## **2 Комплект оценочных средств**

### **2.1 Задания для проведения экзамена**

#### **ЗАДАНИЕ № 1(теоретическое)**

1. Экономическая сущность, состав и классификация основных средств по сферам производства, секторам экономики и отраслям, их воспроизводство.
2. Управление основными средствами: учет, оценка и амортизация основных средств; виды оценки и методы переоценки основных средств; износ и амортизация основных средств.
3. Показатели использования основных средств и методики их расчета.
4. Понятие производственной мощности.
5. Понятие материальных ресурсов, их классификация и показатели использования. Способы экономии ресурсов. Показатели использования материальных ресурсов.
6. Управление оборотными средствами: нормирование производственных запасов, поддержание рационального соотношения между собственными и заемными средствами.
7. Оценка эффективности использования оборотных средств как метод управления оборотным капиталом.
8. Способы и направления эффективного использования материальных ресурсов в хлебопечении.
9. Сущность и значение фактора «рабочая сила» в развитии производства. Структура кадров организации. Требования, предъявляемые к персоналу предприятия.
10. Понятие и состав издержек производства и реализации продукции. Классификация затрат по статьям и экономическим элементам.
11. Отраслевые особенности структуры себестоимости. Значение себестоимости и пути ее оптимизации.
12. Сущность прибыли, ее источники и виды. Факторы, влияющие на величину прибыли.
13. Методы распределения прибыли в организациях при различных организационно-правовых формах ведения хозяйства.
14. Понятие рентабельности. Виды рентабельности.
15. Понятие финансов организации, их значение, сущность и структура.
16. Группы финансовых отношений организации.
17. Формирование финансовых ресурсов.
18. От чего зависит величина оборотных средств? Оценка эффективности использования оборотных средств как метод управления оборотным капиталом.

## **ЗАДАНИЕ № 2(теоретическое)**

1. Пути улучшения использования основных средств организации (предприятия).
2. Резервы улучшения использования производственной мощности в хлебопечении.
3. Экономическая сущность и кругооборот оборотных средств.
4. Состав и структура оборотных средств.
5. Источники формирования оборотных средств.
6. Направления рационального использования оборотных средств.
7. Материалоемкость хлебопекарной продукции и пути ее снижения.
8. Рынок труда и его особенности функционирования в России.
9. Формы подготовки рабочих кадров.
10. Производительность труда - понятие и значение.
11. Методы измерения производительности труда.
12. Показатели уровня производительности труда.
13. Факторы роста производительности труда.
14. Функции и роль прибыли.
15. Распределение и использование прибыли.
16. Функции финансов организации.
17. Принципы организации финансов.
18. Показатели рентабельности.
19. Источники формирования оборотных средств.
20. Направления рационального использования оборотных средств.
21. Материалоемкость хлебопекарной продукции и пути ее снижения.
22. Рынок труда и его особенности функционирования в России.
23. Формы подготовки рабочих кадров.
24. Производительность труда - понятие и значение.
25. Методы измерения производительности труда.

### **ЗАДАНИЕ № 3(практическое)**

#### **Задача 1**

Определить норму и сумму годовой амортизации, если первоначальная стоимость основных средств 56 тыс. руб., а срок службы 8 лет.

#### **Задача 2**

Определить годовую норму амортизации, если первоначальная стоимость оборудования 156 тыс. руб., остаточная 17,5 тыс. руб., а срок службы 8 лет

#### **Задача 3**

Определить остаточную стоимость основных производственных фондов , если балансовая (первоначальная) стоимость – 120 тыс. руб. , срок службы 10 лет, а оборудование использовалось 7 лет.

#### **Задача 4**

Определить норму и годовую сумму амортизации, если срок службы оборудования – 10 лет, цена приобретения – 120 тыс. руб., затраты на доставку – 3,5 тыс. руб., а стоимость монтажа – 5 тыс. руб.

#### **Задача 5**

Определить выработку продукции на одного работающего в натуральном и денежном выражении на основании следующих данных: годовой выпуск продукции – 8500 т; годовой объем продаж – 95 млн. руб.; среднесписочная численность работников предприятия 65 чел.

#### **Задача 6**

В истекшем году списочный состав цеха был 40 человек. На предстоящий год планируется увеличить объем работ на 30 % , увеличив производительность труда рабочих лишь на 10%. Определить численность рабочих на планируемый год с учетом поставленных планов.

#### **Задача 7**

Запланировать на заводе увеличить выпуск продукции по сравнению с прошлым годом на 10 % , а численность работающих – на 2 % . Определите планируемый рост производительности труда и увеличение выпуска продукции за счет повышения производительности труда.

#### **Задача 8**

Определить норму и годовую сумму амортизации, если срок службы оборудования – 10 лет, цена приобретения – 120 тыс. руб., затраты на доставку – 3,5 тыс. руб., а стоимость монтажа – 5 тыс. руб.

#### **Задача 9**

Определить заработок бригады за месяц. В бригаду входят три человека. Первый рабочий имеет дневную тарифную ставку 66,4 руб., второй – 58, 4 руб., третий – 52. Руб. Бригаде установлена сменная выработка 3 тыс. кг продукции за смену. В течение месяца бригада выпустила 70 тыс. кг продукции.

#### **Задача 10**

Определить выработку продукции на одного работающего в натуральном и денежном выражении на основании следующих данных: годовой выпуск продукции – 8500 т; годовой объем продаж – 95 млн. руб.; среднесписочная численность работников предприятия 65 чел.

#### **Задача 11**

Определить выработку продукции на одного работающего в натуральном и денежном выражении на основании следующих данных: годовой выпуск продукции – 8500 т; годовой объем продаж – 95 млн. руб.; среднесписочная численность работников предприятия 65 чел.

#### **Задача 12**

Определить годовую норму амортизации, если первоначальная стоимость оборудования 156 тыс. руб., остаточная 17,5 тыс. руб., а срок службы 8 лет

#### **Задача 13**

Определите основной заработок рабочего за месяц по сдельно-премиальной системе оплаты труда.

Исходные данные: сдельный заработок рабочего времени – 1,20 тыс. руб. в месяц. План выполнен на 102 %. По действующему премиальному положению рабочему выплачивается премия за выполнение плана в размере 15 % за каждый процент перевыполнения плана – по 1,5 % сдельного заработка.

#### **Задача 14**

Определить заработок бригады за месяц. В бригаду входят три человека. Первый рабочий имеет дневную тарифную ставку 66,4 руб., второй – 58,4 руб., третий – 52. Руб. Бригаде установлена сменная выработка 3 тыс. кг продукции за смену. В течение месяца бригада выпустила 70 тыс. кг продукции.

#### **Задача 15**

В истекшем году списочный состав цеха был 40 человек. На предстоящий год планируется увеличить объем работ на 30 %, увеличив производительность труда рабочих лишь на 10%. Определить численность рабочих на планируемый год с учетом поставленных планов.

#### **Задача 16**

Определить выработку продукции на одного работающего в натуральном и денежном выражении на основании следующих данных: годовой выпуск продукции – 8500 т; годовой объем продаж – 95 млн. руб.; среднесписочная численность работников предприятия 65 чел.

#### **Задача 17**

Определить норму и годовую сумму амортизации, если срок службы оборудования – 10 лет, цена приобретения – 120 тыс. руб., затраты на доставку – 3,5 тыс. руб., а стоимость монтажа – 5 тыс. руб.

#### **Задача 18**

Определить остаточную стоимость основных производственных фондов, если балансовая (первоначальная) стоимость – 120 тыс. руб., срок службы 10 лет, а оборудование использовалось 7 лет.

#### **Задача 19**

Определить заработок бригады за месяц. В бригаду входят три человека. Первый рабочий имеет дневную тарифную ставку 66,4 руб., второй – 58,4 руб., третий – 52. Руб. Бригаде установлена сменная выработка 3 тыс. кг продукции за смену. В течение месяца бригада выпустила 70 тыс. кг продукции.

#### **Задача 20**

В истекшем году списочный состав цеха был 40 человек. На предстоящий год планируется увеличить объем работ на 30 %, увеличив производительность труда рабочих лишь на 10%. Определить численность рабочих на планируемый год с учетом поставленных планов.

#### **Задача 21**

Запланировать на заводе увеличить выпуск продукции по сравнению с прошлым годом на 10 %, а численность работающих – на 2 %. Определите планируемый рост производительности труда и увеличение выпуска продукции за счет повышения производительности труда.

#### **Задача 22**

Определить норму и годовую сумму амортизации, если срок службы оборудования – 10 лет, цена приобретения – 120 тыс. руб., затраты на доставку – 3,5 тыс. руб., а стоимость монтажа – 5 тыс. руб.

#### **Задача 23**

Определить заработок бригады за месяц. В бригаду входят три человека. Первый рабочий имеет дневную тарифную ставку 66,4 руб., второй – 58,4 руб., третий – 52. Руб. Бригаде установлена сменная выработка 3 тыс. кг продукции за смену. В течение месяца бригада выпустила 70 тыс. кг продукции.

#### **Задача 24**

Определить выработку продукции на одного работающего в натуральном и денежном выражении на основании следующих данных: годовой выпуск продукции – 8500 т; годовой объем продаж – 95 млн. руб.; среднесписочная численность работников предприятия 65 чел.

**Задача 25**

Определить выработку продукции на одного работающего в натуральном и денежном выражении на основании следующих данных: годовой выпуск продукции – 8500 т; годовой объем продаж – 95 млн. руб.; среднесписочная численность работников предприятия 65 чел.

**Условия выполнения задания**

1. Место выполнения задания учебная аудитория
2. Максимальное время выполнения задания: 40 минут
3. Вы можете воспользоваться:
  - калькулятором
  - справочными материалами, нормативными документами.

## 2.4 Пакет экзаменатора

### ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА билет № 1

#### **ЗАДАНИЕ № 1(теоретическое)**

Экономическая сущность, состав и классификация основных средств по сферам производства, секторам экономики и отраслям, их воспроизводство

#### **ЗАДАНИЕ № 2(теоретическое)**

Пути улучшения использования основных средств организации (предприятия).

#### **ЗАДАНИЕ № 3(практическое)**

##### **Задача**

Определить норму и сумму годовой амортизации, если первоначальная стоимость основных средств 56 тыс. руб., а срок службы 8 лет.

<b>Результаты освоения</b>	<b>Критерии оценки результата</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
<b>Знать</b> общую организацию производственного и технологического процесса	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала, отсутствие терминологических ошибок	
<b>Уметь</b> находить и использовать необходимую экономическую информацию	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала, отсутствие терминологических ошибок	
<b>Уметь</b> оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработки, заработной плате, простоев.	Самостоятельно ответить на вопросы	

#### **Условия выполнения задания**

Место выполнения задания учебная аудитория

Время выполнения задания 40 минут

Студент может воспользоваться:

- калькулятором
- справочными материалами.

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА билет № 2**

**ЗАДАНИЕ № 1(теоретическое)**

Управление основными средствами: учет, оценка и амортизация основных средств; виды оценки и методы переоценки основных средств; износ и амортизация основных средств.

**ЗАДАНИЕ № 2(теоретическое)**

Резервы улучшения использования производственной мощности в хлебопечении

**ЗАДАНИЕ № 3(практическое)**

Определить годовую норму амортизации, если первоначальная стоимость оборудования 156 тыс. руб., остаточная 17,5 тыс. руб., а срок службы 8 лет

<b>Результаты освоения</b>	<b>Критерии оценки результата</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
<b>Знать</b> методы управления основными и оборотными средствами и оценки эффективности их использования	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Знать</b> инфраструктуру и производственную структуру хлебопекарного предприятия	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала, отсутствие терминологических ошибок	
<b>Уметь</b> оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработки, заработной плате, простоев.	Самостоятельно ответить на вопросы	

**Условия выполнения задания**

Место выполнения задания учебная аудитория

Время выполнения задания 40 минут

Студент может воспользоваться:

- калькулятором
- справочными материалами, нормативными документами

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА билет № 3**

**ЗАДАНИЕ № 1(теоретическое)**

Показатели использования основных средств и методики их расчета.

**ЗАДАНИЕ № 2(теоретическое)**

Экономическая сущность и кругооборот оборотных средств..

**ЗАДАНИЕ № 3(практическое)**

Определить остаточную стоимость основных производственных фондов, если балансовая (первоначальная) стоимость – 120 тыс. руб. , срок службы 10 лет, а оборудование использовалось 7 лет.

<b>Результаты освоения</b>	<b>Критерии оценки результата</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
<b>Знать</b> методы управления основными и оборотными средствами и оценки их эффективности использования	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Знать</b> инфраструктуру и производственную структуру хлебопекарного предприятия	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Уметь</b> оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработки, заработной плате, простоев.	Самостоятельно ответить на вопросы	

**Условия выполнения задания**

Место выполнения задания учебная аудитория

Время выполнения задания 40 минут

Студент может воспользоваться:

- калькулятором

- справочными материалами, нормативными документами

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА билет № 4**

**ЗАДАНИЕ № 1(теоретическое)**

Понятие производственной мощности.

**ЗАДАНИЕ № 2(теоретическое)**

Состав и структура оборотных средств..

**ЗАДАНИЕ № 3(практическое)**

Определить норму и годовую сумму амортизации, если срок службы оборудования – 10 лет, цена приобретения – 120 тыс. руб., затраты на доставку – 3,5 тыс. руб., а стоимость монтажа – 5 тыс. руб.

<b>Результаты освоения</b>	<b>Критерии оценки результата</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
<b>Знать</b> методы управления основными и оборотными средствами и оценки эффективности их использования	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Знать</b> инфраструктуру и производственную структуру хлебопекарного предприятия	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Уметь</b> оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработки, заработной плате, простоев.	Самостоятельно ответить на вопросы	

**Условия выполнения задания**

Место выполнения задания учебная аудитория

Время выполнения задания 40 минут

Студент может воспользоваться:

- калькулятором
- справочными материалами, нормативными документами

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА билет № 5**

**ЗАДАНИЕ № 1(теоретическое)**

Понятие материальных ресурсов, их классификация и показатели использования. Способы экономии ресурсов. Показатели использования материальных ресурсов

**ЗАДАНИЕ № 2(теоретическое)**

Источники формирования оборотных средств.

**ЗАДАНИЕ № 3(практическое)**

Определить выработку продукции на одного работающего в натуральном и денежном выражении на основании следующих данных: годовой выпуск продукции – 8500 т; годовой объем продаж – 95 млн. руб.; среднесписочная численность работников предприятия 65 чел.

<b>Результаты освоения</b>	<b>Критерии оценки результата</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
<b>Знать</b> методы управления основными и оборотными средствами и оценки эффективности их использования	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Знать</b> инфраструктуру и производственную структуру хлебопекарного предприятия	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Уметь</b> оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработки, заработной плате, простоев.	Самостоятельно ответить на вопросы	

**Условия выполнения задания**

Место выполнения задания учебная аудитория

Время выполнения задания 40 минут

Студент может воспользоваться:

- калькулятором
- справочными материалами, нормативными документами

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА билет № 6**

**ЗАДАНИЕ № 1(теоретическое)**

Управление оборотными средствами: нормирование производственных запасов, поддержание рационального соотношения между собственными и заемными средствами.

**ЗАДАНИЕ № 2(теоретическое)**

Направления рационального использования оборотных средств.

**ЗАДАНИЕ № 3(практическое)**

В истекшем году списочный состав цеха был 40 человек. На предстоящий год планируется увеличить объем работ на 30 % , увеличив производительность труда рабочих лишь на 10%. Определить численность рабочих на планируемый год с учетом поставленных планов.

<b>Результаты освоения</b>	<b>Критерии оценки результата</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
<b>Знать</b> методы управления основными и оборотными средствами и оценки эффективности их использования	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Знать</b> инфраструктуру и производственную структуру хлебопекарного предприятия	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Уметь</b> оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработки, заработной плате, простоев.	Самостоятельно ответить на вопросы	

**Условия выполнения задания**

Место выполнения задания учебная аудитория

Время выполнения задания 40 минут

Студент может воспользоваться:

- калькулятором

- справочными материалами, нормативными документами

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА билет № 7**

**ЗАДАНИЕ № 1(теоретическое)**

Оценка эффективности использования оборотных средств как метод управления оборотным капиталом.

**ЗАДАНИЕ № 2(теоретическое)**

Материалоемкость хлебопекарной продукции и пути ее снижения.

**ЗАДАНИЕ № 3(практическое)**

Запланировать на заводе увеличить выпуск продукции по сравнению с прошлым годом на 10 % , а численность работающих – на 2 %. Определите планируемый рост производительности труда и увеличение выпуска продукции за счет повышения производительности труда.

<b>Результаты освоения</b>	<b>Критерии оценки результата</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
<b>Знать</b> методы управления основными и оборотными средствами и оценки эффективности их использования	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Знать</b> инфраструктуру и производственную структуру хлебопекарного предприятия	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Уметь</b> оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработки, заработной плате, простоев.	Самостоятельно ответить на вопросы	

**Условия выполнения задания**

Место выполнения задания учебная аудитория

Время выполнения задания 40 минут

Студент может воспользоваться:

- калькулятором
- справочными материалами, нормативными документами

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА билет № 8**

**ЗАДАНИЕ № 1 (теоретическое)**

Способы и направления эффективного использования материальных ресурсов в хлебопечении

**ЗАДАНИЕ № 2 (теоретическое)**

Рынок труда и его особенности функционирования в России.

**ЗАДАНИЕ № 3 (практическое)**

Определить норму и годовую сумму амортизации, если срок службы оборудования – 10 лет, цена приобретения – 120 тыс. руб., затраты на доставку – 3,5 тыс. руб., а стоимость монтажа – 5 тыс. руб.

<b>Результаты освоения</b>	<b>Критерии оценки результата</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
<b>Знать</b> методы управления основными и оборотными средствами и оценки эффективности их использования	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Знать</b> инфраструктуру и производственную структуру хлебопекарного предприятия	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Уметь</b> оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработки, заработной плате, простоев.	Самостоятельно ответить на вопросы	

**Условия выполнения задания**

Место выполнения задания учебная аудитория

Время выполнения задания 40 минут

Студент может воспользоваться:

- калькулятором
- справочными материалами, нормативными документами

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА билет № 9**

**ЗАДАНИЕ № 1(теоретическое)**

Принципы менеджмента.

**ЗАДАНИЕ № 2(теоретическое)**

Формы подготовки рабочих кадров.

**ЗАДАНИЕ № 3(практическое)**

Определить заработок бригады за месяц. В бригаду входят три человека. Первый рабочий имеет дневную тарифную ставку 66,4 руб., второй – 58, 4 руб., третий – 52. Руб. Бригаде установлена сменная выработка 3 тыс. кг продукции за смену. В течение месяца бригада выпустила 70 тыс. кг продукции.

<b>Результаты освоения</b>	<b>Критерии оценки результата</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
<b>Знать</b> методы управления основными и оборотными средствами и оценки эффективности их использования	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Знать</b> инфраструктуру и производственную структуру хлебопекарного предприятия	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Уметь</b> оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработки, заработной плате, простоев.	Самостоятельно ответить на вопросы	

**Условия выполнения задания**

Место выполнения задания учебная аудитория

Время выполнения задания 40 минут

Студент может воспользоваться:

- калькулятором
- справочными материалами, нормативными документами

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА билет № 10**

**ЗАДАНИЕ № 1(теоретическое)**

Сущность и значение фактора «рабочая сила» в развитии производства. Структура кадров организации. Требования, предъявляемые к персоналу предприятия.

**ЗАДАНИЕ № 2(теоретическое)**

Производительность труда - понятие и значение.

**ЗАДАНИЕ № 3 (практическое)**

Определить выработку продукции на одного работающего в натуральном и денежном выражении на основании следующих данных: годовой выпуск продукции – 8500 т; годовой объем продаж – 95 млн. руб.; среднесписочная численность работников предприятия 65 чел.

<b>Результаты освоения</b>	<b>Критерии оценки результата</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
<b>Знать</b> методы управления основными и оборотными средствами и оценки эффективности их использования	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Знать</b> инфраструктуру и производственную структуру хлебопекарного предприятия	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Уметь</b> оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработки, заработной плате, простоев.	Самостоятельно ответить на вопросы	

**Условия выполнения задания**

Место выполнения задания учебная аудитория

Время выполнения задания 40 минут

Студент может воспользоваться:

- калькулятором

- справочными материалами, нормативными документами

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА билет № 11**

**ЗАДАНИЕ № 1(теоретическое)**

Понятие и состав издержек производства и реализации продукции. Классификация затрат по статьям и экономическим элементам.

**ЗАДАНИЕ № 2(теоретическое)**

Методы измерения производительности труда.

**ЗАДАНИЕ № 3(практическое)**

Определить выработку продукции на одного работающего в натуральном и денежном выражении на основании следующих данных: годовой выпуск продукции – 8500 т; годовой объем продаж – 95 млн. руб.; среднесписочная численность работников предприятия 65 чел.

<b>Результаты освоения</b>	<b>Критерии оценки результата</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
<b>Знать</b> методы управления основными и оборотными средствами и оценки эффективности их использования	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Знать</b> инфраструктуру и производственную структуру хлебопекарного предприятия	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Уметь</b> оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработки, заработной плате, простоев.	Самостоятельно ответить на вопросы	

**Условия выполнения задания**

Место выполнения задания учебная аудитория

Время выполнения задания 40 минут

Студент может воспользоваться:

- калькулятором

- справочными материалами, нормативными документами

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА билет № 12**

**ЗАДАНИЕ № 1(теоретическое)**

Отраслевые особенности структуры себестоимости. Значение себестоимости и пути ее оптимизации.

**ЗАДАНИЕ № 2(теоретическое)**

Показатели уровня производительности труда.

**ЗАДАНИЕ № 3(практическое)**

Определить годовую норму амортизации, если первоначальная стоимость оборудования 156 тыс. руб., остаточная 17,5 тыс. руб., а срок службы 8 лет

<b>Результаты освоения</b>	<b>Критерии оценки результата</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
<b>Знать</b> методы управления основными и оборотными средствами и оценки эффективности их использования	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Знать</b> инфраструктуру и производственную структуру хлебопекарного предприятия	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Уметь</b> оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработки, заработной плате, простоев.	Самостоятельно ответить на вопросы	

**Условия выполнения задания**

Место выполнения задания учебная аудитория

Время выполнения задания 40 минут

Студент может воспользоваться:

- калькулятором

- справочными материалами, нормативными документами

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА билет № 13**

**ЗАДАНИЕ № 1 (теоретическое)**

Сущность прибыли, ее источники и виды. Факторы, влияющие на величину прибыли.

**ЗАДАНИЕ № 2 (теоретическое)**

Факторы роста производительности труда.

**ЗАДАНИЕ № 3(практическое)**

Определите основной заработок рабочего за месяц по сдельно-премиальной системе оплаты труда.

Исходные данные: сдельный заработок рабочего времени – 1,20 тыс. руб. в месяц. План выполнен на 102 %. По действующему премиальному положению рабочему выплачивается премия за выполнение плана в размере 15 % за каждый процент перевыполнения плана – по 1,5 % сдельного заработка.

<b>Результаты освоения</b>	<b>Критерии оценки результата</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
<b>Знать</b> методы управления основными и оборотными средствами и оценки эффективности их использования	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Знать</b> инфраструктуру и производственную структуру хлебопекарного предприятия	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Уметь</b> оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработки, заработной плате, простоев.	Самостоятельно ответить на вопросы	

**Условия выполнения задания**

Место выполнения задания учебная аудитория

Время выполнения задания 40 минут

Студент может воспользоваться:

- калькулятором

- справочными материалами, нормативными документами

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА билет № 14**

**ЗАДАНИЕ № 1(теоретическое)**

Методы распределения прибыли в организациях при различных организационно-правовых формах ведения хозяйства.

**ЗАДАНИЕ № 2(теоретическое)**

Функции и роль прибыли.

**ЗАДАНИЕ № 3(практическое)**

Определить заработок бригады за месяц. В бригаду входят три человека. Первый рабочий имеет дневную тарифную ставку 66,4 руб., второй – 58, 4 руб., третий – 52. Руб. Бригаде установлена сменная выработка 3 тыс. кг продукции за смену. В течение месяца бригада выпустила 70 тыс. кг продукции.

<b>Результаты освоения</b>	<b>Критерии оценки результата</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
<b>Знать</b> методы управления основными и оборотными средствами и оценки эффективности их использования	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Знать</b> инфраструктуру и производственную структуру хлебопекарного предприятия	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Уметь</b> оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработки, заработной плате, простоев.	Самостоятельно ответить на вопросы	

**Условия выполнения задания**

Место выполнения задания учебная аудитория

Время выполнения задания 40 минут

Студент может воспользоваться:

- калькулятором

- справочными материалами, нормативными документами

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА билет № 15**

**ЗАДАНИЕ № 1(теоретическое)**

Понятие рентабельности. Виды рентабельности.

**ЗАДАНИЕ № 2(теоретическое)**

Функции финансов организации.

**ЗАДАНИЕ № 3(практическое)**

В истекшем году списочный состав цеха был 40 человек. На предстоящий год планируется увеличить объем работ на 30 % , увеличив производительность труда рабочих лишь на 10%. Определить численность рабочих на планируемый год с учетом поставленных планов.

<b>Результаты освоения</b>	<b>Критерии оценки результата</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
<b>Знать</b> методы управления основными и оборотными средствами и оценки эффективности их использования	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Знать</b> инфраструктуру и производственную структуру хлебопекарного предприятия	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Уметь</b> оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработки, заработной плате, простоев.	Самостоятельно ответить на вопросы	

**Условия выполнения задания**

Место выполнения задания учебная аудитория

Время выполнения задания 40 минут

Студент может воспользоваться:

- калькулятором

- справочными материалами, нормативными документами

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА билет № 16**

**ЗАДАНИЕ № 1(теоретическое)**

Группы финансовых отношений организации.

**ЗАДАНИЕ № 2(теоретическое)**

Функции финансов организации

**ЗАДАНИЕ № 3(практическое)**

Определить выработку продукции на одного работающего в натуральном и денежном выражении на основании следующих данных: годовой выпуск продукции – 8500 т; годовой объем продаж – 95 млн. руб.; среднесписочная численность работников предприятия 65 чел.

<b>Результаты освоения</b>	<b>Критерии оценки результата</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
<b>Знать</b> методы управления основными и оборотными средствами и оценки эффективности их использования	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала, отсутствие терминологических ошибок	
<b>Знать</b> инфраструктуру и производственную структуру хлебопекарного предприятия	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала, отсутствие терминологических ошибок	
<b>Уметь</b> оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработки, заработной плате, простоев.	Самостоятельно ответить на вопросы	

**Условия выполнения задания**

Место выполнения задания учебная аудитория

Время выполнения задания 40 минут

Студент может воспользоваться:

- калькулятором
- справочными материалами, нормативными документами

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА билет № 17**

**ЗАДАНИЕ № 1(теоретическое)**

Стратегия поведения участников конфликтов.

**ЗАДАНИЕ № 2(теоретическое)**

Принципы организации финансов

**ЗАДАНИЕ № 3(практическое)**

Определить норму и годовую сумму амортизации, если срок службы оборудования – 10 лет, цена приобретения – 120 тыс. руб., затраты на доставку – 3,5 тыс. руб., а стоимость монтажа – 5 тыс. руб.

<b>Результаты освоения</b>	<b>Критерии оценки результата</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
<b>Знать</b> методы управления основными и оборотными средствами и оценки эффективности их использования	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Знать</b> инфраструктуру и производственную структуру хлебопекарного предприятия	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Уметь</b> оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработки, заработной плате, простоев.	Самостоятельно ответить на вопросы	

**Условия выполнения задания**

Место выполнения задания учебная аудитория

Время выполнения задания 40 минут

Студент может воспользоваться:

- калькулятором
- справочными материалами, нормативными документами

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА билет № 18**

**ЗАДАНИЕ № 1(теоретическое)**

Формирование финансовых ресурсов.

От чего зависит величина оборотных средств? Оценка эффективности использования оборотных средств как метод управления оборотным капиталом.

**ЗАДАНИЕ № 2(теоретическое)**

Показатели рентабельности.

**ЗАДАНИЕ № 3(практическое)**

Определить остаточную стоимость основных производственных фондов, если балансовая (первоначальная) стоимость – 120 тыс. руб., срок службы 10 лет, а оборудование использовалось 7 лет.

Результаты освоения	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении
<b>Знать</b> методы управления основными и оборотными средствами и оценки эффективности их использования	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Знать</b> инфраструктуру и производственную структуру хлебопекарного предприятия	Правильное и последовательное изложение вопроса, раскрыта суть изученного материала , отсутствие терминологических ошибок	
<b>Уметь</b> оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработки, заработной плате, простоев.	Самостоятельно ответить на вопросы	

**Условия выполнения задания**

Место выполнения задания учебная аудитория

Время выполнения задания 40 минут

Студент может воспользоваться:

- калькулятором
- справочными материалами, нормативными документами

**Критерии оценки выполненных заданий экзаменационного билета  
по учебной дисциплине ОП.07 Экономика организации**

<b>Оценка «5» «отлично» выставляется, если</b>	<b>Оценка «4» «хорошо» выставляется, если</b>	<b>Оценка «3» «удовлетворительно» выставляется, если</b>	<b>Оценка «2» «неудовлетворительно» выставляется, если</b>
<p>- продемонстрированы системные полные знания по поставленному вопросу; - содержание вопроса изложено связно, в краткой форме; - раскрыта суть изученного материала; - продемонстрирована прочность полученных знаний; - отсутствие терминологических ошибок</p>	<p>- продемонстрированы системные полные знания по поставленному вопросу; - содержание вопроса изложено в основном связно, в краткой форме, но иногда нарушалась последовательность изложения; - раскрыта суть изученного материала, но отсутствовали некоторые несущественные элементы содержания; - продемонстрирована прочность полученных знаний; - допущены незначительные ошибки</p>	<p>- продемонстрированы системные полные знания по поставленному вопросу; - содержание вопроса изложено недостаточно связно и логично; - не до конца раскрыта суть изученного материала, отсутствовали некоторые существенные элементы содержания; - иногда нарушалась последовательность изложения и были допущены ошибки.</p>	<p>- обнаружены существенные пробелы в знаниях по поставленному вопросу; - дан ответ, не соответствующий вопросу экзаменационного билета; - содержания вопроса обучающийся изложить не смог даже с подсказками преподавателя.</p>

## РЕЦЕНЗИЯ

на комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по ОП.07 Экономика организации для специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, разработанный преподавателем  
ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»  
Ангелиди Кристиной Николаевной

Представленный на рецензию КОС разработан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий и рабочей программы дисциплины ОП.07 «Экономика организации». Структура и содержание КОС направлены на проверку сформированности общих и профессиональных компетенций, предусмотренных для данного вида промежуточной аттестации (экзамен).

КОС имеет логичную структуру, включающую:

- паспорт оценочных средств;
- перечень формируемых компетенций (ОК 01–ОК 11, ПК 1.1–ПК 3.2);
- комплект экзаменационных билетов;
- типовые задания (теоретические вопросы и практические задачи);
- критерии оценки знаний и умений обучающихся;
- шкалу перевода баллов в традиционную оценку («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Экзаменационные билеты включают в себя три типа заданий:

Теоретический вопрос (проверка знаний основ экономики организации, принципов рыночного ценообразования, форм оплаты труда, налоговой системы и т.д.).

Практическая задача (расчет себестоимости, рентабельности, точки безубыточности, технико-экономических показателей работы хлебопекарного или кондитерского производства).

Ситуационная задача (принятие экономического решения: выбор поставщика, расчет эффективности внедрения нового оборудования для тестоприготовительного отделения и т.п.).

Особого внимания заслуживает наличие в задачах примеров из реальной практики хлебопекарных, кондитерских и макаронных производств, что усиливает прикладную направленность экзамена.

КОС позволяет объективно оценить уровень освоения учебной дисциплины. Разработанные задания проверяют как теоретическую подготовку (знание экономических категорий, нормативных документов), так и практические умения (рассчитывать производительность труда, эффективность использования оборотных средств, составлять сметы и калькуляции).

Критерии оценки детализированы, прозрачны и соответствуют заявленным уровням усвоения (репродуктивный — достаточно хорошо, продуктивный — хорошо, творческий — отлично).

### ВЫВОД:

Комплект контрольно-оценочных средств для проведения экзамена по дисциплине ОП.07 Экономика организации соответствует требованиям ФГОС СПО, рабочей программе и специфике специальности 19.02.03. Материалы КОС позволяют качественно и объективно провести промежуточную аттестацию, оценить готовность будущего техника хлеба, кондитерских и макаронных изделий к выполнению экономических расчетов в профессиональной деятельности.

КОС рекомендуется к использованию в образовательном процессе.

Рецензент:

Первый проректор АНОО ВО «Анапский институт современных технологий»,  
к.э.н., профессор РАЕ

13.11.2023г.



Е.А. Мазова

## РЕЦЕНЗИЯ

**на комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по ОП.07 Экономика организации для специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, разработанный преподавателем ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»  
Ангелиди Кристиной Николаевной**

Рецензируемый комплект оценочных средств (КОС) предназначен для проведения экзамена по дисциплине ОП.07 «Экономика организации» у обучающихся по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Документ разработан в полном соответствии с ФГОС СПО по указанной специальности, а также на основе рабочей программы дисциплины. Содержательное наполнение КОС ориентировано на проверку уровня сформированности как общих (ОК), так и профессиональных (ПК) компетенций, заявленных в стандарте для данной формы промежуточной аттестации.

Представленный комплект имеет продуманную и удобную для использования структуру, включающую следующие обязательные элементы:

- паспорт оценочных средств – содержит основные сведения о дисциплине и форме контроля;
- перечень формируемых компетенций (ОК 01–ОК 11, ПК 1.1–ПК 3.2);
- комплект экзаменационных билетов;
- фонд оценочных средств (теоретические вопросы, практические и ситуационные задачи);
- критерии оценивания знаний и умений обучающихся;
- шкала перевода баллов в пятибалльную систему оценивания («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Все структурные компоненты взаимосвязаны и обеспечивают целостность процедуры экзаменационного контроля.

Каждый экзаменационный билет включает три разноплановых задания, что позволяет комплексно оценить подготовку студента:

Теоретический блок - направлен на проверку знаний базовых экономических категорий: механизмы рыночного ценообразования, формы и системы оплаты труда, налогообложение организаций, структура доходов и расходов предприятия и др.

Практическая задача - требует выполнения конкретных расчетов: определение себестоимости единицы продукции, расчет рентабельности производства, нахождение точки безубыточности, вычисление технико-экономических показателей работы хлебопекарного или кондитерского цеха.

Ситуационная задача – моделирует реальную производственную ситуацию, где студенту необходимо принять обоснованное экономическое решение (выбор оптимального поставщика сырья, оценка эффективности внедрения нового тестоприготовительного оборудования, управление запасами и др.).

Сильной стороной рецензируемого КОС является отраслевая специфика: во всех задачах используются примеры, приближенные к реальным условиям работы хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий. Это формирует у студентов понимание экономических процессов именно в контексте их будущей профессиональной деятельности, что значительно повышает мотивацию и практическую значимость экзамена.

КОС позволяет достоверно и объективно определить уровень освоения дисциплины. Задания охватывают как теоретический материал (знание экономической терминологии, нормативно-правовой базы), так и практические умения (расчет производительности труда, эффективности использования основных и оборотных средств, составление калькуляций и смет). Критерии оценки детализированы, понятны обучающимся и

соответствуют заявленным уровням усвоения материала (репродуктивный, продуктивный, творческий).

**ВЫВОД:**

Комплект оценочных средств для проведения экзамена по дисциплине ОП.07 «Экономика организации» полностью соответствует требованиям ФГОС СПО, рабочей программе и профилю специальности 19.02.03. Представленные материалы обеспечивают возможность качественного, объективного и всестороннего проведения промежуточной аттестации, позволяя оценить готовность будущего техника хлеба, кондитерских и макаронных изделий к выполнению экономических расчетов в реальной профессиональной деятельности.

КОС рекомендован к использованию в образовательном процессе ГБПОУ КК «Крымский технический колледж».



Г.И. Золотова, к.п.н., доцент

И.Д. Свиридова