

**Тема урока “Мониторинг  
кондитерских фабрик и  
хлебопекарен Тульской  
области”.**

**Unterrichtsthema Untersuchung  
der Konditoreien Bäckereien des  
Tulaer Gebiets.**

*Вид урока: Мастер-класс  
(комбинированный урок).  
Unterrichtsart: Meister- Klasse  
(Vereinigungsunterricht).*

# Цели урока

- повторение материала по темам: “Анализ рынка сбыта, конкурентов”, “Производственный план”;
- изучение темы “Мониторинг кондитерских фабрик и хлебопекарен Тульской области”: знакомство с бизнесом кондитерских изделий, хлеба и хлебобулочных изделий Тульской области и Германии, демонстрация презентации бизнес-проектов и идей, исследование динамики кондитерских фабрик и хлебопекарен Тульской области, сопоставление ее с тенденцией рассматриваемого бизнеса Германии;

# Цели урока

- проверка выполнения практических заданий;
- закрепление лексики;
- развитие познавательной деятельности, активности, памяти, внимания.

# Unterrichtsziele

- Wiederholung des Stoffes zu Themen:“ Analyse des Absatzmarktes, des Marktes der Konkurrenten“, „ der Geschäftsplan“,
- Das Studium des Themas „ Untersuchung der Konditoreien und Bäckereien des Tulaer Gebiets“ , Bekanntmachung mit der Herstellung der Süßwaren, des Brotes und der Backwaren des Gebiets Tula und in Germany,

# Unterrichtsziele

- Schauveranstaltung der Präsentation der Geschäftsprojekte und Ideen, Untersuchung der Dynamik der Konditoreien und Bäckereien des Tulaer Gebiets, ihre Zusammenstellung mit Tendenz des betrachtenden Geschäfts in Deutschland,
- Kontrolle der erfüllten praktischen Aufgaben,

# Unterrichtsziele

- Befestigung der Lexik,
- Entwicklung des Erkenntnisvermögens, der Aktivität, der Erinnerungsfähigkeit, der Aufmerksamkeit.

# Тестирование



## Эталоны ответов

1. В центре внимания в разделе “Анализ рынка сбыта” должен быть вопрос каков может быть объем продаж продукции предприятия?

2. В разделе “План производства” следует проработать вопрос какое необходимо оборудование?

3. Основные фонды при зачислении их на баланс предприятия (цеха, корпуса) в результате приобретения, строительства оцениваются по полной первоначальной стоимости.



4. Емкость рынка рассчитывается по формуле: объем производства + объем импорта – объем экспорта.

5. Производственная себестоимость продукции включает затраты: цеховая себестоимость, общезаводские расходы и прочие производственные расходы.

6. Рентабельность определяется по формуле:  $(П * 100\%) / V_d$ .

7. В разделе: План производства определяется потребность в оборудовании.

8. Остаточная стоимость основных фондов определяется по формуле:

$$Ф_{п+Р} - \{(Ф_{п+Р} * А * Т)\} / 100\%.$$

9. Главная задача раздела: план производства: рассчитать фонд оплаты труда.

10. Целевой сегмент  
предназначен для его  
дальнейшего завоевания,

11. Drei Grundfragen jeder  
Wirtschaftsordnung sind- was, wie,  
für wenn soll  
Produziert werden.

12. Der Unternehmer muss sich  
entscheiden- für wenn?

13. Der Verbraucher soll das  
Problem lösen- zu welchem Preis.

14. Staatsverschuldung nimmt stark zu.

15. Energie wird knapper.

16. Arbeitslosigkeit hält weiter an.

17. Müssen wir mit höheren Steuern rechnen?

18. Um leben zu können, muss  
der Mensch essen und trinken.

19. Zu den  
Kulturbedürfnissen gehören  
Bücher, Theater und Musik.

20. Luxusbedürfnisse sind  
Diamanten.



**Хлеб** – один из  
старейших  
приготавливаемых  
продуктов.

Brot ist eines der  
Lebensmittel, das noch  
in der neolithischer  
Zeitperiode erschien.











Во многих странах существуют свои национальные рецепты его приготовления: в России – каравай, Германии – вестфальский хлеб.



In vielen Ländern existieren eigene Nationalrezepte des Brotzubereiten: in Russland ist das der Laib, in Deutschland- Westfaler Brot.

# Производство продуктов питания в Тульской области в 2000-2010 гг.

## ИНДЕКСЫ ПРОИЗВОДСТВА ПО ВИДАМ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

(в процентах к предыдущему году)

	2000	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Всего	116.6	101.6	112.2	104.9	109.1	113.6	105.4	84.8
Производство пищевых продуктов, включая напитки, и табака	116.8	109.9	122.7	105.2	106.6	116.7	103.6	100.6

# Выпуск хлеба, хлебобулочных продуктов и кондитерских изделий в Тульской области в 2000-2010 гг.

## ПРОИЗВОДСТВО ВАЖНЕЙШИХ ВИДОВ ПРОДУКЦИИ В НАТУРАЛЬНОМ ВЫРАЖЕНИИ ЗА 2000-2010 ГОДЫ

	2000	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2010 в % к 2000
Хлеб и хлебобулочные изделия, тыс. т	140.4	125.7	123.9	112.7	104.5	98.2	95.3	95.6	68.1
Кондитерские изделия, тыс. т	28.2	32.0	29.0	27.9	27.9	28.3	29.4	31.3	111.0

# Тульская кондитерская фабрика “Лакомка”







**ОАО Тульская кондитерская фабрика "Ясная Поляна" – ведущий производитель кондитерских изделий Тульской области: 32 вида пряников, 28 видов конфет, различные виды мармелада, крекеров, вафель, зефира. Фабрика сотрудничает с немецкими специалистами фирмы "Вернер" по поставкам современного оборудования.**

В декабре 2010 г. фабрика отметила свое 35-летие, на юбилее присутствовал губернатор Тульской области – В. Д. Дудка.







# Визитка

Предварительная запись на экскурсии  
по телефону (4872) 39-57-54

Директор музея: Колесник Людмила  
Сергеевна

Адрес: 300036, г.Тула,  
Одоевское шоссе, 83

Телефон: (4872) 39-57-54

Эл. почта: [kolesnik@tkf.tula.net](mailto:kolesnik@tkf.tula.net)

Часы работы: 10:00 - 16:00

Выходной: суббота, воскресенье

kurze Information zum Museum der Konditorei- und Pfefferkuchenwesen, dessen Geschäftsführer Kolesnik Liudmila Sergejevna ist. Das Museum ist im geschlossenen Aktienbetrieb Konditoreifabrik „Jasnaja Poljana“ geschaffen. Es macht die Besucher mit der Geschichte des Konditoreiwesens in Russland und in Tula vom Altertum bis heutzutage bekannt. Der grösste Souvenirkuchen wiegt 5 Kilo.

Sie werden in die Schachtel eingepackt.

Darauf stehen die Anschriften- „ Vom ganzen Herzen“, „ Zum Jubiläum“, „ Zum Geburtstag“, „ Rat und Liebe“, „Zur Hochzeit“, „ Gratulieren“. Das Museum hat grosse Popularität nicht nur in Tula. Hierher kommen die Gäste aus der Ukraina , China, Germany, England, Frankreich und Italien. Der Besuch beendet mit Teetrinken und Kosten der Spitzenerzeugnissen im Museumshalle.



**ООО кондитерская  
фабрика Юникон  
находится в Ленинском  
районе Тульской  
области**



# ООО “Щекинский макаронно-кондитерский комбинат”



ООО "ЩЕКИНСКИЙ МАКАРОННО-  
КОНДИТЕРСКИЙ КОМБИНАТ" Россия, 301240,  
Тульская область, г. Щекино, ул. Советская, 76.  
Тел/факс: (08751) 5-36-57, 5-34-45 e-mail:

[combinat@tula.net](mailto:combinat@tula.net)



# ЗАО «Алексинский хлебокомбинат»

301367, Россия, Тульская обл., г.

Алексин, ул. Кутузова, 2.

тел.: (48753) 6-04-05, 6-01-86, 6-02-29.

E-mail: [baton@home.tula.net](mailto:baton@home.tula.net)





man muss solche Betriebe auch erwähnen wie GmbH in Schtschjokino „Kombinat für Spagetti- und Konditoreiproduktion, geschlossene Aktiengesellschaft in Aleksin, die in der Stadt 59 Jahre funktioniert und Brotproduktion, Gebäck, Zwieback, Ringel herstellt. Ihre Produktion ist mit Goldenen, Silbernen, und Bronzmedaillen verleihen.

# ЗАО «Тульский хлебокомбинат»

Дважды награжден «Золотым клише»  
(Израиль), «Золотой колос» (Израиль),  
«Хрустальный рыцарь» (Мальта),  
«Хрустальная Ника» (Париж),  
«Хрустальный дракон» (Китай).



# ЗАО «Тульский хлебокомбинат»



Гран-при выставок «Мир  
питания -99»,  
«Покупайте  
Российское -2001»,  
«Российские продукты  
питания- 2002».



# ЗАО “Тулский хлебокомбинат”

На международной  
выставке  
"PRODEXPO 2003"  
продукция "Сушка  
заречинская"  
получила почетный  
диплом и золотую  
медаль.



**Закрытое акционерное общество**

**«Тульский хлебокомбинат»**

300002, Россия, г. Тула, ул.

Комсомольская, д. 49.

тел/факс. (4872) 47-31-12, 47-27-93

E-mail: [hzhkpush@tula.net](mailto:hzhkpush@tula.net)





Geschlossene Aktiengesellschaft „Tulaer Brotkombinat“ produziert einen riesigen Sortiment des Brotes und der Produktion. Dazu gehören auch Torten, Gebäck, Süßigkeiten und noch viel anderes. Die Produktion ist der hohen Qualität. Konditoreifabrik „Zolotaja Russ“ wurde 2003 in der Stadt Jasnogorsk Tulaer Gebiet geschaffen. Sie stellt Schokolade, Pralinen, Milch- und Schokodragee, getrocknetes Obst, Schokoeier mit Spielsachen und einer Überraschung. Seit 2004 bis 2006 wurde die Fabrik mit Goldenen Qualitätsmedaillen gelehnen.

# Кондитерская фабрика “Золотая Русь”

была создана в 2003 г. в г. Ясногорске Тульской области, производит шоколад, конфеты, плитку, молочное и шоколадное драже, сухофрукты, орехи в шоколадной глазури, сухие завтраки, в будущем – жевательную резинку, шоколадные яйца с игрушками и сюрпризами.

С 2004 по 2006 гг. фабрика была удостоена Золотыми медалями качества за шоколад и пористую плитку.

Представитель немецкой  
фирмы Хойслер – Frau Folz







хлебопечи на  
дровах



## мучные и зерновые мельницы

# электрические хлебопечи



# тестомешалки / тестомесы



# кухонные печи





машины для производства  
макаронных изделий

# зерновые мельницы



В Германии изготавливают шоколад – немецкий деликатес, в частности, портрет Путина, шарики Моцарта.



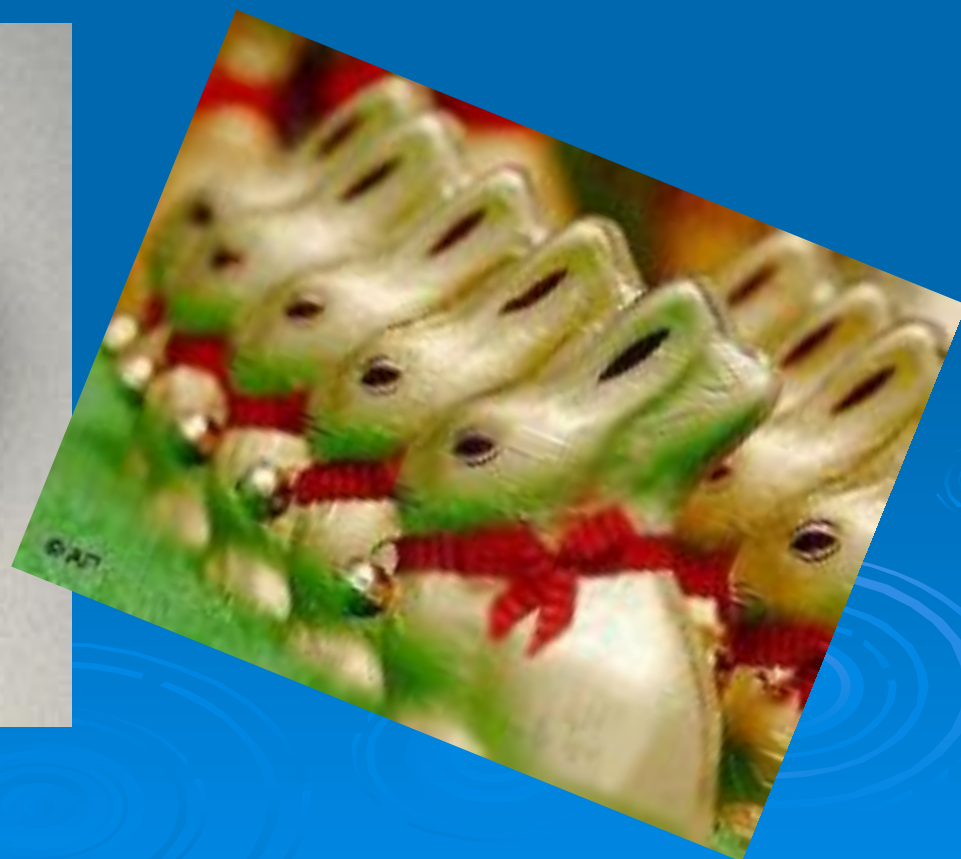






© 2010 Terra Bild

Каждый житель Германии ежегодно поглощает почти 10,5 кг шоколада и тратит на эту сладкую продукцию более 45 евро.





















Die Konditoreifabrik Lambertz produziert Schokolade, Mode auf Korporationskalender unterstützt, das Kalender für 2009 im Barockstil geliefert, deren Idee hat ausgezeichnet der Photograph Tom Klim eingeführt.

**Кондитерская фабрика Lambertz** выпускает шоколад, поддерживав моду на корпоративные календари, выпустила календарь на 2009 год в стиле барокко, идею которого роскошно воплотил фотограф Том Клим (Tom Klim).

















Die Rusen Konditoreifabrik ist der perspektivste Hersteller des russischen Marktes in den Süßwaren, deren Herstellung mit hochklassischer Ausstattung der deutschen Hersteller ausgerüstet ist.





**Русская кондитерская фабрика – самый перспективный производитель российского рынка кондитерских изделий, производство которой оснащено высококлассным оборудованием ведущих производителей Германии.**





КОМИЛЬТО







GT  
ДОСТАВКА ТОВАРОВ ДЛЯ БИЗНЕСА

# Konditoreifabrik WESA

## Кондитерская фабрика WESA





**Булочная-пекарня ОАО “Русский хлеб”**



-cookorama.net-



# Кондитерская “Сладкоежка”









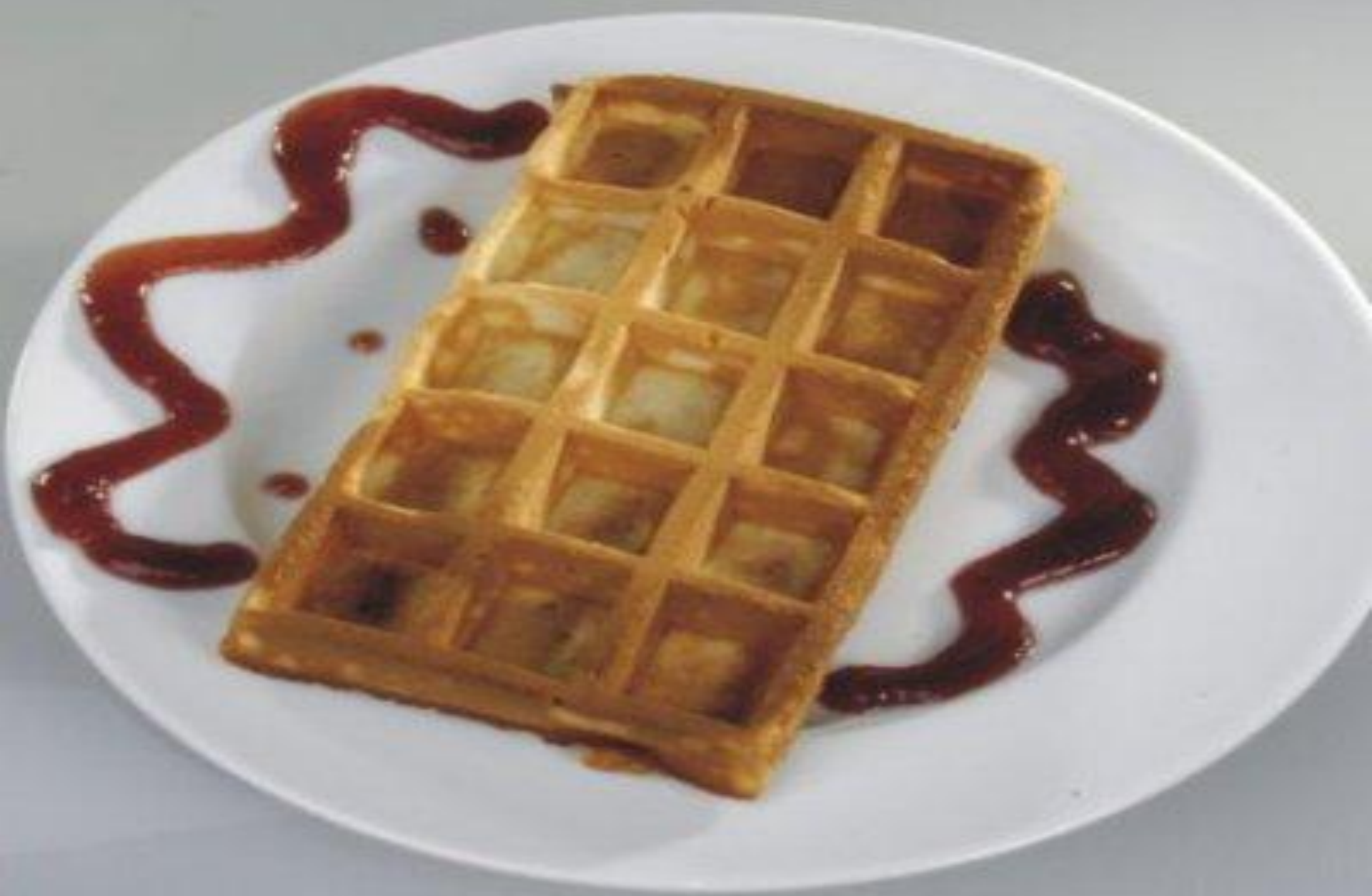


bech.ru









В России гостей всегда  
встречают с караваем, а в  
Германии – с каким хлебом?



*Welche deutsche Firma stellt  
Frau Folz vor?*



Сколько в Тульской области в  
настоящее время  
функционирует хлебозаводов  
и кондитерских фабрик?





*Was produziert die Firma  
Heusler vor?*



Какая фабрика Тульской области в прошлом году отметила свое 35-летие?

*In welchem Stil machte der  
Photograph Tom Klim seinen  
Kalender für das Jahr 2009?*



В каком городе Тульской  
области располагается  
кондитерская фабрика  
“Золотая Русь”?

*Hat der Vertreter den Absicht,  
mit Konditoreien und  
Bäckereien zusammen zu  
arbeiten?*

Что относят к немецкому  
деликатесу?



Сколько евро тратит немец  
ежегодно на шоколад?



Русская кондитерская  
фабрика осуществляет свою  
деятельность в России или  
Германии?





Как переводится с немецкого  
Das Niveau?



*Nennen Sie die führenden  
Konditoreien und Bäckereien in  
Tula und Tulaer Gebiet.*

Как на немецком языке  
звучит слово рост?



Для чего предназначен  
целевой сегмент?



ОСНОВНАЯ ЛЕКСИКА К УРОКУ  
GRUNDLEXIK ZUR STUNDE

- Das Niveau  
уровень
- Ist Rückgegangen  
уменьшилось
- Die Verkleinerung  
уменьшение
- Ist gesunken  
опустилось
- Der Wachstum  
рост

Die Änderung  
изменение  
im Vergleich zu....  
по сравнению с ...  
das Brot  
хлеб  
die Backwaren  
хлебобулочные изделия  
die Konditorwaren  
кондитерские изделия

der Investitionsträger

инвестор

die Firma

компания, фирма

der Geschäftsplan

бизнес-план

backen

выпекать

die Dynamik

динамика

Untersuchung der Bäckereien  
мониторинг хлебопекарен  
Analyse des Absatzmarktes  
анализ рынка сбыта  
der Reinerlös  
выручка  
der Gewinn  
прибыль



Verträge abschließen  
заключать договора  
die Sortimentsproduktion  
ассортимент продукции  
Konkurrente  
конкуренты  
Anziehen der Kunden  
привлечение клиентов

# Выводы



мы повторили материал по  
темам: “Анализ рынка сбыта,  
конкурентов”,  
“Производственный план”;  
изучили тему “Мониторинг  
кондитерских фабрик и  
хлебопекарен Тульской  
области”,

познакомились с бизнесом кондитерских изделий, хлеба и хлебобулочных изделий

Тульской области и Германии,  
продемонстрировали презентации  
бизнес-проектов и идей, исследовали  
динамику кондитерских фабрик и  
хлебопекарен Тульской области,  
сопоставили ее с тенденцией  
рассматриваемого бизнеса Германии;  
выполнили практические упражнения;  
закрепили лексику;

показали роль аналитики и  
мониторинга в настоящее  
время.

Цели урока достигнуты.

A decorative graphic consisting of several sets of concentric circles in a lighter shade of blue, scattered across the bottom half of the slide.

# ЗАДАНИЕ НА ДОМ

Савельева, Н. А. Бизнес-план  
предприятия. Теория и  
практика/

Н. А. Савельева, И. Ю. Бринк.  
– Ростов н/Д.: Феникс, 2007,  
стр. 152-218.

Die Ziele der Stunde sind  
erreicht.

Die Stunde ist zu Ende, auf  
Wiedersehen.

A decorative graphic consisting of several sets of concentric circles in a lighter shade of blue, located in the bottom right corner of the slide.