



Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» разработан на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программы учебной дисциплины ОП.05 и Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации колледжа.

## СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	4
1.1 Область применения фонда оценочных средств .....	4
1.2 Результаты освоения дисциплины .....	4
1.3 Сводные данные о формах и средствах контроля, основных показателях и критериях оценивания результатов обучения .....	12
2.КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА.....	21
2.1 Комплект оценочных материалов для проведения экзамена.....	23

## 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 1.1 Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга.

### 1.2 Результаты освоения дисциплины

В результате контроля и оценки по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка частичного освоения следующих профессиональных и общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### *Профессиональные компетенции*

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. В результате контроля и оценки по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка освоения следующих умений и знаний:

*Умения:*

– наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;

– рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;

– анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;

– рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;

– проводить инвентаризацию на предприятиях питания;

– пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);

– оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов

– анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;

– вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;

– калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;

– рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,

– рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;



- планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;
- выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;
- управлять конфликтами и стрессами в организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;
- анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;
- составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса
- анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;
- прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;
- анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;
- грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);
- проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса

#### *Знания:*

- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;
- принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;
- виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),
- сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;
- классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;
- цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;
- этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;

- факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);
- функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;
- виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;
- понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;
- понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;
- источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,
- учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;
- понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;
- требования к реализации продукции общественного питания;
- количественный и качественный состав персонала организации;
- показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;
- формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;

- состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;
- основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;
- понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;
- сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;
- налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;
- понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;
- сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- стили управления;
- способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала
- правила делового общения в коллективе;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;
- понятие сегментация рынка;
- методы проведения маркетинговых исследований;
- понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);
- организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса

### 1.3 Сводные данные о формах и средствах контроля, основных показателях и критериях оценивания результатов обучения

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущего контроля на уроках, практических занятиях, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований, промежуточная аттестация.

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
УСВОЕННЫЕ ЗНАНИЯ:				
<p>понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</p> <p>принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</p> <p>классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</p> <p>цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</p> <p>этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</p>	ПК 1.1-ПК 1.4 ПК 2.1-ПК 2.8 ПК 3.1-ПК 3.7 ПК 4.1-ПК 4.6 ПК 5.1-ПК 5.6 ПК 6.1-ПК 6.4 ОК 01 -ОК 07 ОК 09 - ОК 11	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос;</li> <li>- письменного опроса;</li> <li>- оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий;</li> <li>- тестирование.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация –</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экзамен</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</li> <li>- актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</li> <li>- адекватность применения профессиональной терминологии</li> <li>- последовательно, четко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал;</li> <li>- дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии;</li> <li>- показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей.</li> <li>- умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.</li> <li>- рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.</li> </ul>	<p>Способен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- дать определение сущности экономической теории;</li> <li>- объяснить основные положения экономической теории</li> <li>- дать определение принципы финансовой политики;</li> <li>- пояснить назначение финансового контроля;</li> <li>- дать определение законов денежного обращения;</li> <li>- назвать виды и функции денег</li> <li>- дать определение основным типам и элементам хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;</li> <li>- перечислить элементы механизма ценообразования на продукцию (услуги);</li> <li>- пояснить сущность механизма ценообразования на продукцию (услуги)</li> <li>- пояснить на примерах типы и инструменты механизма формирования заработной платы</li> </ul> <p>Способен объяснить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- назначение, принцип действия и основные характеристики форм оплаты труда;</li> <li>- различать виды стилей и управления;</li> </ul>

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
<p>факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</p> <p>функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;</p> <p>виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</p> <p>понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборотности, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</p>		<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос;</li> <li>- письменного опроса;</li> <li>- оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий;</li> <li>- тестирование.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация –</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экзамен</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</li> <li>- актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</li> <li>- адекватность применения профессиональной терминологии</li> <li>- последовательно, четко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал;</li> <li>- дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии;</li> <li>- показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей.</li> <li>- умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.</li> <li>- рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- различать виды коммуникаций.</li> <li>- перечислить принципы делового общения в коллективе</li> <li>- объяснить назначение, функций менеджмента, формирующих управленческий цикл</li> <li>- выделять особенности менеджмента в области своей профессиональной деятельности</li> <li>- пояснить особенности и взаимосвязь маркетинга и менеджмента;</li> <li>- определять цели и основные принципы маркетинга;</li> <li>- различать функции маркетинга.</li> <li>- пояснить особенности и формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации</li> <li>- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</li> <li>- принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</li> <li>- виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</li> <li>- сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</li> <li>- классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</li> <li>- цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</li> <li>- этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</li> <li>- факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики</li> </ul>

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
<p>понятие продуктового баланса организации питания, методика планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p> <p>источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,</p> <p>учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</p> <p>понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;</p> <p>требования к реализации продукции общественного питания;</p> <p>количественный и качественный состав персонала организации;</p> <p>показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</p>		<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос;</li> <li>- письменного опроса;</li> <li>- оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий;</li> <li>- тестирование.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация –</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экзамен</li> </ul> <p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</li> <li>- актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</li> <li>- адекватность применения профессиональной терминологии</li> <li>- последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал;</li> <li>- дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии;</li> <li>- показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей.</li> <li>- умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.</li> <li>- рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.</li> </ul>	<p>оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;</li> <li>- виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанный бизнеса и методы определения эффективности их использования;</li> <li>- понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</li> <li>- понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</li> <li>- источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,</li> <li>- учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</li> </ul>



Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
<p>формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента</p>		<p>-письменного опроса; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - экспертная оценка выполнения практических заданий; -тестирование. Промежуточная аттестация – -экзамен</p>	<p>-полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. -актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, -адекватность применения профессиональной терминологии -последовательно, четко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.</p>	<p>– понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; – требования к реализации продукции общественного питания; – количественный и качественный состав персонала организации; – показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; – формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; – состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; – механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; – основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; – понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; – сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</p>

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
<p>(планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p> <p>стили управления;</p> <p>способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</p> <p>правила делового общения в коллективе;</p> <p>сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</p> <p>понятие сегментация рынка;</p> <p>методы проведения маркетинговых исследований;</p> <p>понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</p> <p>организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса</p>		<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос;</li> <li>- письменного опроса;</li> <li>- оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий;</li> <li>- тестирование.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация –</p> <p>--экзамен</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</li> <li>- актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</li> <li>- адекватность применения профессиональной терминологии</li> <li>- последовательно, четко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал;</li> <li>- дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии;</li> <li>- показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей.</li> <li>- умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.</li> <li>- рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</li> <li>- понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</li> <li>- сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</li> <li>- стили управления;</li> <li>- способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</li> <li>- правила делового общения в коллективе;</li> <li>- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</li> <li>- понятие сегментация рынка;</li> <li>- методы проведения маркетинговых исследований;</li> <li>- понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</li> <li>- организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса</li> </ul>



## Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
<b>ОСВОЕННЫЕ УМЕНИЯ:</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</li> <li>- рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</li> <li>- анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</li> <li>- рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</li> <li>- проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</li> <li>- пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись;</li> </ul>	ПК 1.1-ПК 1.4 ПК 2.1-ПК 2.8 ПК 3.1-ПК 3.7 ПК 4.1-ПК 4.6 ПК 5.1-ПК 5.6 ПК 6.1-ПК 6.4 ОК 01 -ОК 07 ОК 09 - ОК 11	Текущий контроль: - устный опрос; -письменного опроса; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете -тестирование. Промежуточная аттестация - экзамен	-правильность, полнота выполнения заданий, - точность формулировок, - точность расчетов, соответствие требованиям -адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -точность оценки, самооценки выполнения -соответствие требованиям инструкций, регламентов -рациональность действий и т.д. --планирование деятельности по рациональной и эффективной организации работы; -применение различных способов оценивания условий хранения и состояния продуктов и запасов; -соблюдение требований ТБ и ОТ при проведении процесса; -аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций;	Способен: - рассчитывать основные технико-экономические показатели организации - выявлять взаимодействия между основными технико-экономическими показателями организации - применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения - анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг; - давать оценку результата анализа. - участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; - рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; - анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; - рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; - проводить инвентаризацию на предприятиях питания; - пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
<p>оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборотности, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов</li> <li>- анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</li> <li>- вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</li> <li>- калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;</li> <li>- рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</li> </ul>	ПК 1.1-ПК 1.4 ПК 2.1-ПК 2.8 ПК 3.1-ПК 3.7 ПК 4.1-ПК 4.6 ПК 5.1-ПК 5.6 ПК 6.1-ПК 6.4 ОК 01 -ОК 07 ОК 09 - ОК 11	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос;</li> <li>- письменного опроса;</li> <li>- оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> <li>- тестирование.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация –</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экзамен</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность, полнота выполнения заданий,</li> <li>- точность формулировок,</li> <li>- точность расчетов, соответствие требованиям</li> <li>- адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>- точность оценки, самооценки выполнения</li> <li>- соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>- рациональность действий и т.д.</li> <li>--планирование деятельности по рациональной и эффективной организации работы;</li> <li>- применение различных способов оценивания условий хранения и состояния продуктов и запасов;</li> <li>- соблюдение требований ТБ и ОТ при проведении процесса;</li> <li>- аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций;</li> </ul>	<p>кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборотности, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов</li> <li>- анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</li> <li>- вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</li> <li>- калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;</li> <li>- рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</li> <li>- рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</li> <li>- планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</li> <li>- выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</li> <li>- управлять конфликтами и стрессами в организации;</li> </ul>

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</li> <li>- планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</li> <li>- выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</li> <li>- управлять конфликтами и стрессами в организации;</li> <li>- применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</li> <li>- анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</li> <li>- составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса</li> <li>- анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</li> <li>- прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</li> </ul>	ПК 1.1-ПК 1.4 ПК 2.1-ПК 2.8 ПК 3.1-ПК 3.7 ПК 4.1-ПК 4.6 ПК 5.1-ПК 5.6 ПК 6.1-ПК 6.4 ОК 01 -ОК 07 ОК 09 - ОК 11	Текущий контроль: - устный опрос; - письменного опроса; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете - тестирование. Промежуточная аттестация – - экзамен	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность, полнота выполнения заданий,</li> <li>- точность формулировок,</li> <li>- точность расчетов, соответствие требованиям</li> <li>- адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>- точность оценки, самооценки выполнения</li> <li>- соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>- рациональность действий и т.д.</li> <li>-- планирование деятельности по рациональной и эффективной организации работы;</li> <li>- применение различных способов оценивания условий хранения и состояния продуктов и запасов;</li> <li>- соблюдение требований ТБ и ОТ при проведении процесса;</li> <li>- аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</li> <li>- анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</li> <li>- составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса</li> <li>- анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</li> <li>- прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</li> <li>- анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</li> <li>- грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</li> <li>проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</li> </ul>

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
<ul style="list-style-type: none"><li>– анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</li><li>– грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</li></ul> проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса				

## 2. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга проводится в форме экзамена.

Экзамен может проводиться в форме устного ответа, выполнения практического задания или в форме тестирования.

Для получения положительной оценки по экзамену наряду с выполнением календарно-тематического плана по учебной дисциплине, требуется выполнить два задания на подтверждение освоения знаний и одно – на подтверждение умений.

Общая оценка за экзамен выставляется как среднеарифметическое значение оценок за текущий контроль (семестровая оценка) и промежуточную аттестацию (экзамен).

При проведении промежуточной аттестации возможно использование электронного обучения (далее – ЭО) и дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ). Промежуточная аттестация обучающихся с использованием ЭО и ДОТ может проводиться на сайте dokmrk.ru в режиме тестирования, в режиме видеоконференции на платформе GoogleMeet (при необходимости – другими способами).

Вопросы для тестирования с применением ЭО и ДОТ разрабатываются в соответствии с разделами тематического плана рабочей программы учебной дисциплины и размещаются на образовательной платформе Moodle специалистом лаборатории образовательного аудита. Для получения положительной оценки по итогам промежуточной аттестации, организованной в форме тестирования, необходимо правильно ответить не менее чем на 71% вопросов.

Критерии оценивания промежуточного контроля по учебной дисциплине ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

*-Критерии оценивания теоретических знаний:*

«Отлично» - ставится, если обучающийся:

- а) точно формулирует ответы на поставленные в задании вопросы;
- б) дает правильные формулировки понятий и терминов по изученной дисциплине;
- в) демонстрирует понимание материала, что выражается в умении обосновать свой ответ;
- г) свободно обобщает и дифференцирует признаки и понятия;
- д) правильно отвечает на дополнительные вопросы;

е) свободно владеет речью (демонстрирует связанность и последовательность в изложении) и т.п.

«Хорошо» - ставится, если обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает единичные ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся демонстрирует знание и понимание основных положений данной темы, но:

а) неточно и неуверенно воспроизводит ответы на поставленные в задании вопросы;

б) дает неточные формулировки понятий и терминов;

в) затрудняется обосновать свой ответ;

г) затрудняется обобщить или дифференцировать признаки и понятия;

д) затрудняется при ответах на дополнительные вопросы;

е) излагает материал недостаточно связно и последовательно с частыми заминками и перерывами и т.п.

«Неудовлетворительно» - ставится, если обучающийся демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

- критерии оценивания практических умений:

«Отлично» ставится, если обучающийся:

а) умеет подтвердить на примерах свое умение по выполнению полученного практического задания;

б) умеет аргументировать свои действия при выполнении практического задания;

в) целесообразно использует теоретический материал для выполнения задания;

г) правильно использует необходимые приемы, методы, инструменты и другие ресурсы;

д) демонстрирует умение действовать в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;

е) грамотное составление документов, относящихся к профессиональной деятельности и т.п.

«Хорошо» - ставится, если обучающийся демонстрирует практические умения, удовлетворяющие тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает

единичные негрубые ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся обнаруживает практические умения, но:

а) затрудняется привести примеры, подтверждающие его умения, использованные в процессе выполнения практического задания;

б) непоследовательно аргументирует свои действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания; аргументы, объясняющие его действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания;

в) нецелесообразно использует теоретический материал для составления плана выполнения практического задания;

г) излагает материал недостаточно связано и с последовательно с частыми заминками и перерывами;

д) испытывает затруднения в действиях при нестандартных профессиональных ситуациях и т.п.

«Неудовлетворительно» - ставится, если обучающийся допускает грубые нарушения алгоритма действия или ошибки, влекущие за собой возникновение отрицательных последствий для оборудования, окружающей среды и экипажа судна, или (и) отсутствие умения действовать в стандартных профессиональных ситуациях, или(и) демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

Критерии оценивания промежуточного контроля по учебной дисциплине в форме тестирования будут следующими:

«Отлично» - 100-91% правильных ответов;

«Хорошо» - 90-81% правильных ответов;

«Удовлетворительно» - 80-71% правильных ответов;

«Неудовлетворительно» - 70-0% правильных ответов.

## 2.1 Комплект оценочных материалов для проведения экзамена

Теоретические задания для оценки освоения знаний

Вопросы к экзамену

1. Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками.

2. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация.



3. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов
4. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция).
5. Монополия, антимонопольное законодательство.
6. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение.
7. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена.
8. Эластичность спроса и предложения
9. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства).
10. Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны.
11. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности.
12. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки
13. Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия.
14. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения.
15. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания
16. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации,
17. Понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных фондов и методика ее расчета.
18. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации.
19. Показатели эффективности использования ресурсов.
20. Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании.
21. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой.
22. Понятие товарооборачиваемости.
23. Продуктовый баланс предприятий общественного питания



24. Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания.
25. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании.
26. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек.
27. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета
28. Понятие себестоимости продукции в общественном питании.
29. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы
30. Понятие цены, ее элементы.
31. Классификация цен и система цен, порядок утверждения цен
32. Методы ценообразования.
33. Ценообразование на предприятиях общественного питания.
34. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса
35. Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение.
36. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация.
37. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов
38. Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования.
39. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды.
40. Порядок распределения и использования прибыли.
41. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности.
42. Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу.
43. Виды предпринимательских рисков и их страхование
44. Порядок регистрации и ликвидации предприятий.
45. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения
46. Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи.
47. Понятие и принципы кредитования.

48. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам
49. Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики.
50. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления
51. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией
52. Понятие менеджмента, условия и предпосылки его возникновения.
53. Современные подходы в менеджменте и принципы управления.
54. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь.
55. Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы.
56. Виды планов в организации ресторанного бизнеса.
57. Миссия организации, понятие и содержание
58. Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические).
59. Управленческое решение: понятие, виды.
60. Методы принятия управленческого решения.
61. Этапы принятия и реализации решений.
62. Делегирование полномочий.
63. Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания.
64. Должностные инструкции и профессиональные стандарты.
65. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве
66. Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания.
67. Показатели движения кадров.
68. Техническое нормирование труда.
69. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания.
70. Мотивация труда
71. Коммуникация как функция менеджмента.
72. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение.
73. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров.
74. Факторы и условия повышения эффективности делового общения.
75. Фазы делового общения.

76. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе
77. Понятие и классификация конфликтов, способы управления.
78. Стресс: природа и причины.
79. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации
80. Самоменеджмент.
81. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места
82. Цели и задачи маркетинга.
83. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика.
84. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности.
85. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса
86. Товарная политика предприятия.
87. Понятие товара и услуги.
88. Стратегия разработки новых товаров (меню).
89. Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания.
90. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние.
91. Понятие «петля качества».
92. Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000).
93. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса
94. Функции, методы, виды и задачи сбыта.
95. Формирование спроса и стимулирование сбыта.
96. Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге.
97. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг.
98. Маркетинговые коммуникации.
99. Реклама и ее виды.
100. Средства рекламы.
101. Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса.

102. Емкость рынка.

103. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания

104. Качественные и количественные методы исследования рынка.

105. Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях.

106. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания.

107. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях

Задачи и производственные ситуации

#### *Задача 1*

В отчетном году объем реализованной продукции составил 16680 тыс. руб., среднегодовые остатки оборотных средств были равны 5960 тыс. руб. Определить длительность одного оборота, число оборотов и коэффициент загрузки оборотных средств.

#### *Задача 2*

Работник в мае отработал 21 день, в том числе 9 мая – 5 часов (праздничный день), 15 мая – 2 часа (ночное время), 11 мая – целосменный простой по вине рабочего, 24 мая – 3 часа сверхурочные работы. Месячная тарифная ставка – 1400 рублей. Определить заработок рабочего за месяц (40 часовая неделя).

#### *Задача 3*

Рабочий отработал в месяце 18 рабочих дней и изготовил 280 деталей. Продолжительность рабочего дня 7 часов. Норма времени на изготовление одной детали 40 минут, сдельная расценка 20 рублей. За выработку продукции сверх установленной нормы расценка увеличивается на 15%. Определить зарплату рабочего за месяц.

#### *Задача 4*

Работнику предоставлен с 11 сентября отпуск сроком на 24 дня. За три месяца, предшествующих отпуску зарплата составила:

1. По основным расценкам – 2780 рублей
2. Премии из фонда потребления – 1200 рублей
3. Доплата за работу в праздничные дни – 500 рублей
4. Оплата больничного листка – 220 рублей
5. Компенсация за неиспользованный отпуск – 300 рублей

Определить оплату за время отпуска.

**Задача 5.**

Рабочий рыбоконсервного завода отработал 21 день по 8 часов. Часовая тарифная ставка 12 рублей в час. Определить зарплату работника и форму оплаты труда.

**Задача 6.**

Рассчитайте зарплату токаря за месяц и определите форму оплаты, учитывая следующее: токарь 5 разряда изготовил за месяц 1300 деталей А и 240 деталей В. Расценка на деталь А составляет 12 руб; расценка за деталь В 15 рублей за штуку.

**Задача 7.**

Рассчитайте зарплату наладчика станков с числовым управлением за август месяц и определите форму оплаты. Наладчик станков получает свою зарплату в зависимости от числа обслуживаемых станков. При норме 10 станков, его тарифная зарплата составляет 2000 рублей. В августе наладчик выполнил свою основную работу и заменял ушедшего в отпуск работника. Он обслуживал 18 станков.

**Задача 8.**

Рассчитайте зарплату инженерного работника за месяц и определите форму оплаты труда. Инженер отработал в сентябре 170 часов, часовая тарифная ставка 5 рублей.

**Задача 9.**

Рассчитайте зарплату ведущего инженера предприятия, если он отработал за месяц 172 часа при тарифной часовой ставке 3 рубля. По условию трудового договора на предприятии при выполнении плана выплачивается ежемесячная премия в размере 30% от месячной зарплаты.

**Задача 10.**

Рабочий-сдельщик отработал в данном месяце 18 рабочих дней и изготовил за это время 280 деталей. Продолжительность рабочего дня – 7 часов. Норма времени на изготовление одной детали – 40 минут, сдельная расценка – 50 рублей. За выработку продукции, сверх установленной нормы расценка увеличивается на 15%. Рассчитайте заработную плату рабочему за месяц.

**Задача 11.**

Стоимость основных фондов базы флота на начало года составляет 462700 тыс. руб. С 1 марта планируется ввести в эксплуатацию рыбомучную базу стоимостью 45358 тыс. руб., а с 1 сентября ввести в эксплуатацию плавзавод стоимостью 8350 тыс. руб. Среднегодовая стоимость оборотных средств составляет 31250 тыс. руб.

Балансовая прибыль базы флота 89324 тыс. руб. Определить уровень общей рентабельности.

#### *Задача 12*

Тарифная ставка рабочего V разряда составляет 19 руб./ч. Продолжительность рабочего дня – 7 ч. Количество рабочих дней в месяце – 20. Норма выработки – 20 деталей за смену. Фактическая выработка за месяц – 460 деталей. Рассчитайте заработок рабочего за месяц при простой повременной системе оплаты труда.

#### *Задача 13*

Тарифная ставка рабочего V разряда составляет 19 руб./ч. Продолжительность рабочего дня – 7 ч. Количество рабочих дней в месяце – 20. Норма выработки – 20 деталей за смену. Фактическая выработка за месяц – 460 деталей. Рассчитайте заработок рабочего за месяц при повременно-премиальной системе оплаты труда (премия составляет 10 % от тарифа).

#### *Задача 14*

Тарифная ставка рабочего V разряда составляет 19 руб./ч. Продолжительность рабочего дня – 7 ч. Количество рабочих дней в месяце – 20. Норма выработки – 20 деталей за смену. Фактическая выработка за месяц – 460 деталей. Рассчитайте заработок рабочего за месяц при прямой сдельной оплате труда (расценка за одну деталь – 7,2 руб.).

#### *Задача 15*

Тарифная ставка рабочего V разряда составляет 19 руб./ч. Продолжительность рабочего дня – 7 ч. Количество рабочих дней в месяце – 20. Норма выработки – 20 деталей за смену. Фактическая выработка за месяц – 460 деталей. Рассчитайте заработок рабочего за месяц при сдельно-премиальной системе оплаты труда (премия – 0,5 % от сдельного заработка за каждый процент превышения нормы выработки).

#### *Задача 16*

По данным таблицы определить число оборотов и продолжительность одного оборота в днях всех оборотных средств и нормируемых оборотных средств за квартал, если стоимость реализованной продукции на 1 квартал 90580 тыс. руб.

#### Остатки оборотных средств

Месяц	Оборотные средства, тыс. руб.	Нормируемые оборотные средства, тыс. руб.
Январь	32420	25064
Февраль	33280	22440
Март	24565	23078

### *Производственная ситуация 1*

Допустим, один Ваш подчиненный ошибочно, в связи с недостаточным опытом, упустил крупную операцию. Другой - аналогичную сделку заключил, получив за это вознаграждение от поставщика. В первом случае компания упустила существенную выгоду, в другом – получила значительную прибыль. Опишите Вашу реакцию и действия в первой и второй ситуации.

### *Производственная ситуация 2*

Допустим, у Вас в подчинении работает человек, который несколько перерос свою должность. Однако из-за различных объективных причин карьерный рост не возможен, а доход достаточно высок, есть также комиссионные. Найдите пути дополнительной мотивации такого сотрудника.

### *Производственная ситуация 3*

Вы в течение рабочей недели неоднократно пытались дозвониться до директора одной фирмы, но его не было на месте, а его секретарь, очевидно, неаккуратно информировала его о поступающих звонках. Как Вы построите беседу с ней в следующий раз?

### *Производственная ситуация 4*

Вам принадлежит выбрать одну из трех рекламных кампаний, разработанных рекламным агентством для Вашего нового товара. Первая кампания (А) построена на частной информации и принципах «мягкой продажи». Вторая кампания (Б) использует сексуально-плотские мотивы и преувеличивает выгоды товара. Третья кампания (В) – запутанная, кричащая, вызывает раздражение, но возможно она обратит на себя внимание аудитории. Предварительные тесты показали, что по своей эффективности ролики следуют друг за другом в такой последовательности: В, Б и А. Как Вы поступите?

### *Производственная ситуация 5*

У сотрудника, который ранее давал отличные результаты, резко снизилась эффективность работы, при этом формально он выполняет свои обязанности. Чем может быть вызвана такая ситуация и каковы Ваши действия?

### *Производственная ситуация 6*



Сотрудник постоянно уклоняется от ответственности, переспрашивает, как следует выполнять текущую работу, но в результате все делает весьма старательно. Сотрудник работает в компании более полугода. Чем может быть вызвана эта ситуация? Каковы Ваши действия?

#### *Производственная ситуация 7*

Вы работаете в табачной компании и до сих пор не были убеждены в том, что курение сигарет вызывает рак. Недавно Вы ознакомились с отчетом об исследовании, в ходе которого со всей очевидностью установлен связь между курением раковыми заболеваниями. Как Вы поступите?

#### *Производственная ситуация 8*

В 50 е годы Швейцария была монополистом на мировом рынке сбыта часов. С целью удержания конкурентного преимущества швейцарскими бизнесменами, определявшими деловую политику фирм по производству часов, было принято решение запретить экспорт оборудования для производства часов в другие страны. Оценить управленческое решение, принятое швейцарскими бизнесменами. Является это решение правильным, при условии, что вы обладаете информацией о динамике изменения спроса на мировом рынке часов по сегодняшний день?

#### *Производственная ситуация 9*

Оцените по силе воздействия факторы внешней среды, влияющие на работу парикмахерской. Выделите среди них факторы прямого и непрямого действия. Разработайте меры для противодействия факторам-угрозам. Покажите, как можно воспользоваться факторами-возможностями.

#### *Производственная ситуация 10*

Приняв на работу менеджера, Вы надеялись на более эффективную работу, но в результате разочарованы, так как он не соответствует одному из важнейших качеств менеджера – самодисциплине. Он не обязателен, не собран, не умеет отказывать. Но, тем не менее, он отличный профессионал в своей деятельности. Как Вы разрешите данную ситуацию?

#### *Производственная ситуация 11*



Ваш друг охотно и подолгу может что-нибудь мастерить, читать журналы об устройстве машин и механизмов, другими словами, он интересуется техникой. Вы же охотно ходите в музеи, театры, очень легко знакомитесь с людьми, Вам не составляет труда убедить сверстников или младших поступать так, а не иначе.

#### *Производственная ситуация 12*

Решая вопрос о поступлении в вуз, Ваш друг уговаривает Вас поступать вместе с ним в технический университет, который находится в Вашем районе. Как Вы поступите?

#### *Производственная ситуация 13*

В новом коллективе Вы столкнулись с такой ситуацией: Ваш подчиненный, подчеркивая свою исключительность, игнорирует Ваши указания или делает все по-своему. Каковы Ваши действия?

#### *Производственная ситуация 14*

В новой организации Вы приступили к работе в качестве начальника отдела, однако Ваши подчиненные ожидали на этом месте увидеть другого человека и Ваше назначение восприняли негативно. Обстановка в отделе накалена: когда Вы заходите в комнату, все сразу умолкает, Ваши поручения выполняют с неохотой. Что Вы предпримете?

#### *Производственная ситуация 15*

Вы приступили к новой работе только неделю назад, неожиданно возникла проблема, которую, как Вам кажется, самостоятельно решить Вы не можете. Обращаться за советом к более опытным коллегам Вам не хочется, так как боитесь потерять авторитет в их глазах и показаться несамостоятельным. Как Вы поступите?

#### *Производственная ситуация 16*

Вы – новый молодой руководитель одного из подразделений предприятия и чувствуете настороженное отношение к себе окружающих Вас сотрудников. Причем Вы попали в коллектив, где нет четкого распределения и выполнения своих обязанностей. А на Вас еще давит и груз долгов, оставшихся после Вашего предшествен-

ника. Таким образом, Вам необходимо повысить уровень эффективности труда и организовать слаженную и успешную работу Вашего подразделения. Ваши действия в этот период?