

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Тавдинский техникум им. А.А. Елохина»

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

_____ С.В.Петрова
«_15_» _____ мая _____ 2017 г.

Контрольно-оценочное средство
___ Экзамен ___

по учебной дисциплине **ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»**
по специальности **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

Преподаватель разработчик Бабинцева А.А.

«_15_» _____ мая _____ 2017 г.

Рассмотрено на заседании методической комиссии профцикла

Протокол № _10_ от «_15_» _____ мая _____ 2017г.

Председатель МК ПЦ _____ Веснина А.Н.

Организация-разработчик:

ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»
Свердловская область, город Тавда, улица Шоссейная, дом 5.
Телефон: 8 (34360) 5-24-62
Адрес электронной почты: tavdateh@gmail.com

Составитель оценочных средств:

Бабинцева Анна Александровна, ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина», первая квалификационная категория

Актуализировано на 20__/20__ учебный год.

Протокол № __ заседания МК от «__» _____ 20__ г.

Председатель МК _____
Подпись Ф.И.О.

Актуализировано на 20__/20__ учебный год.

Протокол № __ заседания МК от «__» _____ 20__ г.

Председатель МК _____

ПАСПОРТ:

Назначение: КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения УД __ ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» __ по специальности СПО: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Выявляемые знания и умения студента вносят вклад в последующее формирование общих и профессиональных компетенций (или формируют общие и профессиональные компетенции), данные показатели формируют следующий уровень этих компетенций (на следующих уровнях):

Таблица 1

Уровни деятельности	Макет СПО: ОК и ПК	Контрольные точки (умения и знания из рабочей программы, трансформированные в умения и знания для компетенций)	Показатели усвоенных знаний и усвоенных умений (расшифровка контрольных точек - что проверяем)	Темы МДК	Формы и методы контроля (из рабочей программы)
Эмоционально-психологический (знания уровня имеет представление, узнает нужную информацию, понимает значимость)	ОК 1				Формы: экзамен Метод: устный.

<p>профессии, готов к обучению, соблюдает технику безопасности, эмоционально-устойчив)</p>					
<p>Регулятивный (понимает, пересказывает, решает задачи по образцу)</p>	<p>ОК 2 ОК 3 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4</p>	<p>Знание понятия, целей и задач экономики, основных положений экономической теории; Знание принципов функционирования рыночной экономики, современного состояния и перспектив развития отрасли; Знание видов экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), сущности предпринимательства, его видов, значения малого бизнеса для экономики страны, мер</p>	<p>Знает понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; Знает принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; Знает виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны,</p>	<p>Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном</p>	<p>Формы: экзамен Метод: устный.</p>

		<p>господдержки малого бизнеса, видов предпринимательских рисков и методов их минимизации; Знание классификации хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; Знание целей и задач организации ресторанного бизнеса, понятия концепции организации питания; Знание этапов регистрации и порядка ликвидации организаций, понятия банкротства, его признаков и методов предотвращения; Знание факторов внешней среды организации питания, элементов ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</p>	<p>меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; Знает классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; Знает цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; Знает этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; Знает факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность</p>	<p>питании</p> <p>Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса</p> <p>Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.</p> <p>Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.</p> <p>Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования.</p> <p>Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления</p>	
--	--	---	---	--	--

	<p>Знание функций и задач бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организации учета на предприятии питания, объектов учета, основных принципов, форм ведения бухгалтерского учета, реквизитов первичных документов, их классификации, требования к оформлению документов, прав и обязанностей главного бухгалтера организации питания, понятия инвентаризации; Знание видов экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методов определения эффективности их</p>	<p>организации питания (SWOT- анализ); Знает 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; Знает виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и</p>	<p>Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления.</p> <p>Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента.</p> <p>Тема 3.1 Понятие маркетинга, его цели и функции.</p> <p>Тема 3.2 Маркетинговые исследования в общественном питании</p>	
--	---	--	--	--

	<p>использования; Знание понятия и видов товарных запасов, их роли в общественном питании, понятия товарооборачиваемости, абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов, методики анализа товарных запасов предприятий питания; Знание понятия продуктового баланса организации питания, методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; Знание источников снабжения сырьём, продуктами и тарой, учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятиях общественного питания, Знание документов, используемых в кладовых предприятия;</p>	<p>методы определения эффективности их использования; Знает 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; Знает понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; Знает источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, Знает документы,</p>		
--	--	---	--	--

		<p>Знание товарной книги, списания товарных потерь, отчета материально - ответственных лиц, учета реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</p> <p>Знание понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторов формирования производственной программы, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения, методики расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;</p> <p>Знание требований к реализации продукции общественного питания;</p> <p>Знание количественного</p>	<p>используемые в кладовых предприятия;</p> <p>товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</p> <p>Знает 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>и качественного состава персонала организации; Знание показателей и резерва роста производительности труда на предприятиях питания, понятия нормирования труда; Знание форм и системы оплаты труда, видов гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; Знание состава издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; Знание механизмов ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; Знание основных показателей деятельности предприятий общественного питания и методов их расчета; Знание понятия товарооборота, дохода, прибыли и</p>	<p>Знает требования к реализации продукции общественного питания; Знает количественный и качественный состав персонала организации; Знает показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; Знает формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; Знает состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; Знает механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; Знает основные показатели деятельности предприятий общественного питания</p>		
--	--	---	--	--	--

		<p>рентабельности предприятия; Знание факторов, влияющих на них, методики расчета, планирования, анализа; Знание сущности, видов и функций кредита, принципов кредитования предприятий, видов кредитов, методик расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; Знание налоговой системы РФ: понятия, основных элементов, видов налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методики их расчета; Знание понятия бизнес-планирования, видов и разделов бизнес-плана; сущность, цели, Знание</p>	<p>и методы их расчета; Знает понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; Знает сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; Знает налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</p>		
--	--	--	---	--	--

		<p>основных принципов и функций менеджмента (планирования, организации, мотивации, контроля, коммуникации и принятия управленческих решений), особенностей менеджмента в области профессиональной деятельности;</p> <p>Знание стилей управления;</p> <p>Знание способов организации работы коллектива, видов и методов мотивации персонала;</p> <p>Знание правил делового общения в коллективе;</p> <p>Знание сущности, цели, основных принципов и функций маркетинга;</p> <p>Знание понятия сегментации рынка;</p> <p>методы проведения маркетинговых исследований;</p> <p>Знание понятий товарной, ценовой, сбытовой,</p>	<p>методику их расчета;</p> <p>Знает понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</p> <p>Знает сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p> <p>Знает стили управления;</p> <p>способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</p> <p>правила делового общения в коллективе;</p> <p>Знает сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</p> <p>Знает понятие сегментация рынка;</p> <p>Знает методы проведения</p>		
--	--	---	---	--	--

		коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); Знание организации управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса	маркетинговых исследований; Знает понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); Знает организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса		
Социальный (правильная речь, способность к коммуникации, ориентируется в информации, в т.ч. с помощью ИКТ, умение работать в группе)	ОК 4 ОК 5 ОК 6				Формы: экзамен Метод: устный.
					Формы: экзамен

<p>Аналитический (логика мышления: делает выводы, классифицирует, устанавливает причинно-следственные связи и пр.)</p>	<p>ОК 8</p>				<p>Метод: устный.</p>
<p>Творческий (генерирует новые способы решения, новый продукт, деятельность в новых условиях)</p>	<p>ОК 3 ОК 9</p>				<p>Формы: экзамен Метод: устный.</p>

Самосовершенство вания (адекватная самооценка, навык самоконтроля, саморазвития)	ОК 7 ОК 8 ОК 2				Формы: экзамен Метод: устный.
--	--------------------------------------	--	--	--	--

Пакет преподавателя

II. УСЛОВИЯ

Количество билетов - 31: список утверждённых вопросов по установленным темам дисциплины (Билет состоит из трёх теоретических вопросов).

Время для подготовки к экзамену: 45 минут.

Литература для учащегося:

Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос.Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.]М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос.Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.Введ.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01.
7. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред.проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов М.: Издательский центр «Академия»,2013. – 304 с.
8. Грибов В.Д. Менеджмент: учеб.пособие / В.Д.Грибов. М.: КНОРУС, 2007. – 280 с.
9. Тугускина Г.Н. Торговый менеджмент: учеб.пособие / Г.Н. Тугускина, В.М. Тимирьянова. – Ростов н/Д: Феникс, 2014. – 220-с.
10. Климович В.П. Финансы, денежное обращение и кредит: учебник. – 3-е изд., перераб. И доп. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА – М, 2010. – 352 с.
11. Попов Е.В. Продвижение товара. Екатеринбург.: Наука, 2014. – 350 с.
12. Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник / А.И.Гомола, В.Е.Кириллов, П.А.Жанин. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 336 с.
13. Басаков М.И. Управление персоналом. Пособие для подготовки к экзаменам. Изд. 2-е, исп.и доп.- Ростов н/Д: Феникс, 2004. – 160 с.
14. Каплина С.А. Организация и технология розничной торговли/ С.А.Каплина.- Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 333с.
15. Мусалов Н.П. Управление структурным подразделением организации в сфере торговли и коммерции: учебник для студентов учреждений сред.проф.образования/ Н.П.Мусалов, Е.Н.Щербакова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 208с.

Интернет ресурсы:

1. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г) <http://www.consultant.ru>
2. [http:// www.Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru) – справочная система
3. [http:// www.Economy.gov.ru](http://www.Economy.gov.ru)
4. [http:// www.Minfin.ru](http://www.Minfin.ru) - сайт Министерства финансов РФ
5. <http://www.aup.ru> – административно-управленческий портал
6. www.garant.ru – сайт СПС Гарант
7. www.consultant.ru – сайт СПС Консультант Плюс

Дополнительные источники (печатные издания)

1. Драчёва Е.Л. Менеджмент: практикум: учебное пособие для студ.учреждений сред.проф.образования/Е.Л.Драчёва, Л.И.Юликов. – 3-е изд.,стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 304 с.
2. Попова А.А. Менеджмент: практикум: учеб.пособие/ А.А.Попова. – Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 252 с.
3. Шарипов Ф.В. Психологические основы менеджмента: учеб.пособие по дисциплине регион.составляющей специальности «Менеджмент орг.»/ Ф.В.Шарипов, М.: Изд-во ВЛАДОС – ПРЕСС, 2008. – 293с.

III. ПАКЕТ СТУДЕНТА

Вопросы для экзамена:

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
Свердловской области

ГАПОУ СО «ТАВДИНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИМ. А.А. ЕЛОХИНА»

Рассмотрено на метод. комиссии
проф.цикла протокол № __10__
«_15_» ____мая____ 2017 г.
председатель _____ А.Н. Веснина

УТВЕРЖДАЮ
зам.директора по УПР
_____ С.В. Петрова
«_15_»__мая____,2017г.

Вопросы для экзамена

по дисциплине ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

- 1) Понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;
- 2) Принципы функционирования рыночной экономики.
- 3) Современное состояние и перспективы развития отрасли;
- 4) Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства);
- 5) Сущность предпринимательства, его виды;
- 6) Значение малого бизнеса для экономики страны. Меры господдержки малому бизнесу;
- 7) Виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;
- 8) Классификация хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;
- 9) Цели и задачи организации ресторанного бизнеса.
- 10) Понятие концепции организации питания;
- 11) Этапы регистрации и порядок ликвидации организаций;
- 12) Понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;
- 13) Факторы внешней среды организации питания. Характеристика элементов внутренней среды предприятия;
- 14) Методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);
- 15) Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия;
- 16) Организация учета на предприятии питания.
- 17) Объекты учета, основные принципы бухгалтерского учёта;
- 18) Формы ведения бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания;
- 19) Реквизиты первичных документов. Классификация первичных документов;
- 20) Понятие первичный документ. Требования к оформлению документов;
- 21) Права и обязанности главного бухгалтера организации питания;
- 22) Понятие инвентаризации. Процедура проведения инвентаризации, и её документальное оформление;
- 23) Виды и особенности экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемые организацией ресторанного бизнеса;
- 24) Методы определения эффективности использования экономических ресурсов;

- 25) Понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании;
- 26) Понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов. Методика анализа товарных запасов предприятий питания;
- 27) Понятие продуктового баланса организации питания. Методика планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;
- 28) Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания;
- 29) Документы, используемые в кладовых предприятия. Порядок заполнения товарной книги, списание товарных потерь, составление отчета материально - ответственных лиц;
- 30) Учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;
- 31) Понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы. Исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения.
- 32) Методика расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;
- 33) Требования к реализации продукции общественного питания;
- 34) Количественный и качественный состав персонала организации;
- 35) Показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;
- 36) Формы и системы оплаты труда;
- 37) Виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;
- 38) Состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;
- 39) Механизм ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;
- 40) Основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;
- 41) Понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия. Факторы, влияющие на них. Методика расчета, планирования, анализа;
- 42) Сущность, виды и функции кредита;
- 43) Принципы кредитования предприятий. Виды кредитов. Методика расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;
- 44) Налоговая система РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды;
- 45) Методика расчета налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды;
- 46) Понятие бизнес-планирования, виды и характеристика разделов бизнес-плана;
- 47) Сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений);
- 48) Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- 49) Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь;
- 50) Система методов управления на предприятиях общественного питания, их достоинства и недостатки;
- 51) Управленческое решение: понятие, виды. Этапы принятия и реализации решений;
- 52) Характеристика и особенности стилей управления;

- 53) Способы организации работы коллектива;
- 54) Мотивация труда. Виды и методы мотивации персонала;
- 55) Правила делового общения в коллективе;
- 56) Виды делового общения, их характеристика. Факторы и условия повышения эффективности делового общения;
- 57) Управление конфликтами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления.
- 58) Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации;
- 59) Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места;
- 60) Сущность, цели, основные принципы маркетинга;
- 61) Функции маркетинга, их характеристика. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях;
- 62) Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса;
- 63) Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания;
- 64) Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги;
- 65) Стратегия разработки новых товаров (меню);
- 66) Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания;
- 67) Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий. Причины, оказывающие влияние на качество товаров;
- 68) Понятие «петля качества». Стандарты системы качества. Разработка нового товара (услуги);
- 69) Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Функции, методы, виды и задачи сбыта;
- 70) Формирование спроса и стимулирование сбыта.
- 71) Ценовая политика и ценовые стратегии организации;
- 72) Разработка ценовой политики на предприятиях питания;
- 73) Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге;
- 74) Маркетинговые коммуникации. Реклама и её виды. Средства рекламы;
- 75) Сегментация рынка. Факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания;
- 76) Методы и виды проведения маркетинговых исследований;
- 77) Понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);
- 78) Организация управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.

Преподаватель _____ А.А. Бабинцева

«__15__» _____ мая _____ 2017 г.

Критерии оценки экзамена по ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если глубоко и прочно усвоен программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически его изложил, не испытывал затруднений с ответами при видоизменении задания;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если твёрдо знает программный материал, не допускает существенных неточностей при решении теоретических заданий;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если при изложении материала допускает неправильные формулировки, неточности не принципиального характера, испытывает затруднения в формулировке ответа;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не выполнил в полном объёме рабочую программу принципиального характера, неуверенно и с ошибками формулирует ответ.

**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Тавдинский техникум им. А.А. Елохина

Рассмотрено на заседании

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссии проф. цикла

Директор ГАПОУ СО

Протокол № __10__ от «__15__» __мая__ 2017г.

«ТТ им. А.А. Елохина»

Председатель _____ А.Н. Веснина

_____ М.С. Задровская

«__15__» __мая__ 2017 г.

Экзаменационный билет № __1__

по учебной дисциплине ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 6.2 – ПК 6.4; ОК 2; ОК 3.

Вопросы:

- 1) Понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы. Исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения.
- 2) Организация управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.
- 3) Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места.

Преподаватель _____ А.А. Бабинцева

**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Тавдинский техникум им. А.А. Елохина

Рассмотрено на заседании

методической комиссии проф. цикла

Протокол № 10 от « 15 » мая 2017г.

Председатель _____ А.Н. Веснина

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО

«ГТ им. А.А. Елохина»

_____ М.С. Задровская

« 15 » мая 2017 г.

Экзаменационный билет № 3

по учебной дисциплине ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 6.2 – ПК 6.4; ОК 2; ОК 3.

Вопросы:

- 1) Налоговая система РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды.
- 2) Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Функции, методы, виды и задачи сбыта.
- 3) Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации.

Преподаватель _____ А.А. Бабинцева

**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Тавдинский техникум им. А.А. Елохина

Рассмотрено на заседании

методической комиссии проф. цикла

Протокол № __10__ от «__15__» __мая__ 2017г.

Председатель _____ А.Н. Веснина

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО

«ТТ им. А.А. Елохина»

_____ М.С. Задровская

«__15__» _____ мая _____ 2017 г.

Экзаменационный билет № __4__

по учебной дисциплине ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 6.2 – ПК 6.4; ОК 2; ОК 3.

Вопросы:

- 1) Формы и системы оплаты труда.
- 2) Характеристика и особенности стилей управления.
- 3) Функции маркетинга, их характеристика. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях.

Преподаватель _____ А.А. Бабинцева

**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Тавдинский техникум им. А.А. Елохина

Рассмотрено на заседании

методической комиссии проф. цикла

Протокол № __10__ от «__15__» __мая__ 2017г.

Председатель _____ А.Н. Веснина

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО

«ТТ им. А.А. Елохина»

_____ М.С. Задровская

«__15__» __мая__ 2017 г.

Экзаменационный билет № __5__

по учебной дисциплине ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 6.2 – ПК 6.4; ОК 2; ОК 3.

Вопросы:

- 1) Количественный и качественный состав персонала организации.
- 2) Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь.
- 3) Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.

Преподаватель _____ А.А. Бабинцева

**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Тавдинский техникум им. А.А. Елохина

Рассмотрено на заседании

методической комиссии проф. цикла

Протокол № __10__ от «__15__» __мая__ 2017г.

Председатель _____ А.Н. Веснина

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО

«ТТ им. А.А. Елохина»

_____ М.С. Задровская

«__15__» _____ мая _____ 2017 г.

Экзаменационный билет № __6__

по учебной дисциплине ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 6.2 – ПК 6.4; ОК 2; ОК 3.

Вопросы:

- 1) Понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории.
- 2) Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности.
- 3) Понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга).

Преподаватель _____ А.А. Бабинцева

**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Тавдинский техникум им. А.А. Елохина

Рассмотрено на заседании

методической комиссии проф. цикла

Протокол № __10__ от «__15__» __мая__ 2017г.

Председатель _____ А.Н. Веснина

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО

«ТТ им. А.А. Елохина»

_____ М.С. Задровская

«__15__» __мая__ 2017 г.

Экзаменационный билет № __7__

по учебной дисциплине ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 6.2 – ПК 6.4; ОК 2; ОК 3.

Вопросы:

- 1) Принципы функционирования рыночной экономики. Современное состояние и перспективы развития отрасли.
- 2) Система методов управления на предприятиях общественного питания, их достоинства и недостатки.
- 3) Методы и виды проведения маркетинговых исследований.

Преподаватель _____ А.А. Бабинцева

**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Тавдинский техникум им. А.А. Елохина

Рассмотрено на заседании

методической комиссии проф. цикла

Протокол № __10__ от «__15__» __мая__ 2017г.

Председатель _____ А.Н. Веснина

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО

«ТТ им. А.А. Елохина»

_____ М.С. Задровская

«__15__» __мая__ 2017 г.

Экзаменационный билет № __8__

по учебной дисциплине ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 6.2 – ПК 6.4; ОК 2; ОК 3.

Вопросы:

- 1) Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства).
- 2) Управленческое решение: понятие, виды.
- 3) Разработка ценовой политики на предприятиях питания.

Преподаватель _____ А.А. Бабинцева

**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Тавдинский техникум им. А.А. Елохина

Рассмотрено на заседании

методической комиссии проф. цикла

Протокол № __10__ от «__15__» __мая__ 2017г.

Председатель _____ А.Н. Веснина

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО

«ТТ им. А.А. Елохина»

_____ М.С. Задровская

«__15__» __мая__ 2017 г.

Экзаменационный билет № __9__

по учебной дисциплине ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 6.2 – ПК 6.4; ОК 2; ОК 3.

Вопросы:

- 1) Сущность предпринимательства, его виды.
- 2) Способы организации работы коллектива.
- 3) Маркетинговые коммуникации. Реклама и её виды. Средства рекламы.

Преподаватель _____ А.А. Бабинцева

**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Тавдинский техникум им. А.А. Елохина

Рассмотрено на заседании

методической комиссии проф. цикла

Протокол № __10__ от «__15__» __мая__ 2017г.

Председатель _____ А.Н. Веснина

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО

«ТТ им. А.А. Елохина»

_____ М.С. Задровская

«__15__» __мая__ 2017 г.

Экзаменационный билет № __10__

по учебной дисциплине ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 6.2 – ПК 6.4; ОК 2; ОК 3.

Вопросы:

- 1) Основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета.
- 2) Правила делового общения в коллективе.
- 3) Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий.
Причины, оказывающие влияние на качество товаров.

Преподаватель _____ А.А. Бабинцева

**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Тавдинский техникум им. А.А. Елохина

Рассмотрено на заседании

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссии проф. цикла

Директор ГАПОУ СО

Протокол № __10__ от «__15__» __мая__ 2017г.

«ТТ им. А.А. Елохина»

Председатель _____ А.Н. Веснина

_____ М.С. Задровская

«__15__» _____ мая _____ 2017 г.

Экзаменационный билет № __11__

по учебной дисциплине ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 6.2 – ПК 6.4; ОК 2; ОК 3.

Вопросы:

- 1) Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия.
Организация учета на предприятии питания.
- 2) Этапы принятия и реализации управленческих решений.
- 3) Формирование спроса и стимулирование сбыта.

Преподаватель _____ А.А. Бабинцева

**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Тавдинский техникум им. А.А. Елохина

Рассмотрено на заседании

методической комиссии проф. цикла

Протокол № __10__ от «__15__» __мая__ 2017г.

Председатель _____ А.Н. Веснина

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО

«ТТ им. А.А. Елохина»

_____ М.С. Задровская

«__15__» __мая__ 2017 г.

Экзаменационный билет № __12__

по учебной дисциплине ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 6.2 – ПК 6.4; ОК 2; ОК 3.

Вопросы:

- 1) Значение малого бизнеса для экономики страны. Меры господдержки малому бизнесу.
- 2) Виды делового общения, их характеристика.
- 3) Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания.

Преподаватель _____ А.А. Бабинцева

**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Тавдинский техникум им. А.А. Елохина

Рассмотрено на заседании

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссии проф. цикла

Директор ГАПОУ СО

Протокол № __10__ от «__15__» __мая__ 2017г.

«ТТ им. А.А. Елохина»

Председатель _____ А.Н. Веснина

_____ М.С. Задровская

«__15__» _____ мая _____ 2017 г.

Экзаменационный билет № __13__

по учебной дисциплине ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 6.2 – ПК 6.4; ОК 2; ОК 3.

Вопросы:

- 1) Этапы регистрации и порядок ликвидации организаций.
- 2) Управление конфликтами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления.
- 3) Понятие «петля качества». Стандарты системы качества. Разработка нового товара (услуги).

Преподаватель _____ А.А. Бабинцева

**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Тавдинский техникум им. А.А. Елохина

Рассмотрено на заседании

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссии проф. цикла

Директор ГАПОУ СО

Протокол № __10__ от «__15__» __мая__ 2017г.

«ТТ им. А.А. Елохина»

Председатель _____ А.Н. Веснина

_____ М.С. Задровская

«__15__» _____ мая _____ 2017 г.

Экзаменационный билет № __14__

по учебной дисциплине ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 6.2 – ПК 6.4; ОК 2; ОК 3.

Вопросы:

- 1) Виды и особенности экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемые организацией ресторанного бизнеса.
- 2) Факторы и условия повышения эффективности делового общения.
- 3) Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания.

Преподаватель _____ А.А. Бабинцева

**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Тавдинский техникум им. А.А. Елохина

Рассмотрено на заседании

методической комиссии проф. цикла

Протокол № __10__ от «__15__» __мая__ 2017г.

Председатель _____ А.Н. Веснина

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО

«ТТ им. А.А. Елохина»

_____ М.С. Задровская

«__15__» __мая__ 2017 г.

Экзаменационный билет № __15__

по учебной дисциплине ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 6.2 – ПК 6.4; ОК 2; ОК 3.

Вопросы:

- 1) Понятие продуктового баланса организации питания. Методика планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса.
- 2) Сущность, цели, основные принципы менеджмента.
- 3) Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги.

Преподаватель _____ А.А. Бабинцева

**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Тавдинский техникум им. А.А. Елохина

Рассмотрено на заседании

методической комиссии проф. цикла

Протокол № __10__ от «__15__» __мая__ 2017г.

Председатель _____ А.Н. Веснина

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО

«ТТ им. А.А. Елохина»

_____ М.С. Задровская

«__15__» __мая__ 2017 г.

Экзаменационный билет № __16__

по учебной дисциплине ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 6.2 – ПК 6.4; ОК 2; ОК 3.

Вопросы:

- 1) Понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании.
- 2) Характеристика функции менеджмента (планирование и организация).
- 3) Сегментация рынка. Факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.

Преподаватель _____ А.А. Бабинцева

**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Тавдинский техникум им. А.А. Елохина

Рассмотрено на заседании

методической комиссии проф. цикла

Протокол № __10__ от «__15__» __мая__ 2017г.

Председатель _____ А.Н. Веснина

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО

«ТТ им. А.А. Елохина»

_____ М.С. Задровская

«__15__» _____ мая _____ 2017 г.

Экзаменационный билет № __17__

по учебной дисциплине ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 6.2 – ПК 6.4; ОК 2; ОК 3.

Вопросы:

- 1) Понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов. Методика анализа товарных запасов предприятий питания.
- 2) Факторы внешней среды организации питания. Характеристика элементов внутренней среды предприятия;
- 3) Стратегия разработки новых товаров (меню).

Преподаватель _____ А.А. Бабинцева

**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Тавдинский техникум им. А.А. Елохина

Рассмотрено на заседании

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссии проф. цикла

Директор ГАПОУ СО

Протокол № __10__ от «__15__» __мая__ 2017г.

«ТТ им. А.А. Елохина»

Председатель _____ А.Н. Веснина

_____ М.С. Задровская

«__15__» _____ мая _____ 2017 г.

Экзаменационный билет № __18__

по учебной дисциплине ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 6.2 – ПК 6.4; ОК 2; ОК 3.

Вопросы:

- 1) Виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.
- 2) Методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ).
- 3) Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге.

Преподаватель _____ А.А. Бабинцева

**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Тавдинский техникум им. А.А. Елохина

Рассмотрено на заседании

методической комиссии проф. цикла

Протокол № __10__ от «__15__» __мая__ 2017г.

Председатель _____ А.Н. Веснина

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО

«ТТ им. А.А. Елохина»

_____ М.С. Задровская

«__15__» _____ мая _____ 2017 г.

Экзаменационный билет № __19__

по учебной дисциплине ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 6.2 – ПК 6.4; ОК 2; ОК 3.

Вопросы:

- 1) Методика расчета налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды.
- 2) Механизм ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса.
- 3) Характеристика функций менеджмента (мотивация, контроль).

Преподаватель _____ А.А. Бабинцева

**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Тавдинский техникум им. А.А. Елохина

Рассмотрено на заседании

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссии проф. цикла

Директор ГАПОУ СО

Протокол № __10__ от «__15__» __мая__ 2017г.

«ТТ им. А.А. Елохина»

Председатель _____ А.Н. Веснина

_____ М.С. Задровская

«__15__» _____ мая _____ 2017 г.

Экзаменационный билет № __20__

по учебной дисциплине ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 6.2 – ПК 6.4; ОК 2; ОК 3.

Вопросы:

- 1) Виды предпринимательских рисков и методы их минимизации.
- 2) Сущность, цели, основные принципы маркетинга.
- 3) Сущность, цели, основные принципы менеджмента.

Преподаватель _____ А.А. Бабинцева

**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Тавдинский техникум им. А.А. Елохина

Рассмотрено на заседании

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссии проф. цикла

Директор ГАПОУ СО

Протокол № __10__ от «__15__» __мая__ 2017г.

«ТТ им. А.А. Елохина»

Председатель _____ А.Н. Веснина

_____ М.С. Задровская

«__15__» _____ мая _____ 2017 г.

Экзаменационный билет № __21__

по учебной дисциплине ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 6.2 – ПК 6.4; ОК 2; ОК 3.

Вопросы:

- 1) Понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения.
- 2) Система методов управления на предприятиях общественного питания, их достоинства и недостатки.
- 3) Организация управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.

Преподаватель _____ А.А. Бабинцева

**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Тавдинский техникум им. А.А. Елохина

Рассмотрено на заседании

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссии проф. цикла

Директор ГАПОУ СО

Протокол № __10__ от «__15__» __мая__ 2017г.

«ТТ им. А.А. Елохина»

Председатель _____ А.Н. Веснина

_____ М.С. Задровская

«__15__» _____ мая _____ 2017 г.

Экзаменационный билет № __22__

по учебной дисциплине ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 6.2 – ПК 6.4; ОК 2; ОК 3.

Вопросы:

- 1) Объекты учета, основные принципы бухгалтерского учёта. Формы ведения бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания.
- 2) Понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия. Факторы, влияющие на них. Методика расчета, планирования, анализа.
- 3) Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места.

Преподаватель _____ А.А. Бабинцева

**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Тавдинский техникум им. А.А. Елохина

Рассмотрено на заседании

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссии проф. цикла

Директор ГАПОУ СО

Протокол № __10__ от «__15__» __мая__ 2017г.

«ТТ им. А.А. Елохина»

Председатель _____ А.Н. Веснина

_____ М.С. Задровская

«__15__» _____ мая _____ 2017 г.

Экзаменационный билет № __23__

по учебной дисциплине ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 6.2 – ПК 6.4; ОК 2; ОК 3.

Вопросы:

- 1) Документы, используемые в кладовых предприятия. Порядок заполнения товарной книги, списание товарных потерь, составление отчета материально - ответственных лиц.
- 2) Показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда.
- 3) Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации.

Преподаватель _____ А.А. Бабинцева

**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Тавдинский техникум им. А.А. Елохина

Рассмотрено на заседании

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссии проф. цикла

Директор ГАПОУ СО

Протокол № __10__ от «__15__» __мая__ 2017г.

«ТТ им. А.А. Елохина»

Председатель _____ А.Н. Веснина

_____ М.С. Задровская

«__15__» _____ мая _____ 2017 г.

Экзаменационный билет № __24__

по учебной дисциплине ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 6.2 – ПК 6.4; ОК 2; ОК 3.

Вопросы:

- 1) Понятие бизнес-планирования, виды и характеристика разделов бизнес-плана.
- 2) Разработка ценовой политики на предприятиях питания.
- 3) Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь.

Преподаватель _____ А.А. Бабинцева

**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Тавдинский техникум им. А.А. Елохина

Рассмотрено на заседании

методической комиссии проф. цикла

Протокол № __10__ от «__15__» __мая__ 2017г.

Председатель _____ А.Н. Веснина

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО

«ТТ им. А.А. Елохина»

_____ М.С. Задровская

«__15__» _____ мая _____ 2017 г.

Экзаменационный билет № __25__

по учебной дисциплине ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 6.2 – ПК 6.4; ОК 2; ОК 3.

Вопросы:

- 1) Понятие инвентаризации. Процедура проведения инвентаризации, и её документальное оформление.
- 2) Учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов.
- 3) Мотивация труда как функция менеджмента.

Преподаватель _____ А.А. Бабинцева

**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Тавдинский техникум им. А.А. Елохина

Рассмотрено на заседании

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссии проф. цикла

Директор ГАПОУ СО

Протокол № __10__ от «__15__» __мая__ 2017г.

«ТТ им. А.А. Елохина»

Председатель _____ А.Н. Веснина

_____ М.С. Задровская

«__15__» _____ мая _____ 2017 г.

Экзаменационный билет № __26__

по учебной дисциплине ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 6.2 – ПК 6.4; ОК 2; ОК 3.

Вопросы:

- 1) Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания.
- 2) Сущность, цели, основные принципы маркетинга.
- 3) Виды делового общения, их характеристика. Факторы и условия повышения эффективности делового общения.

Преподаватель _____ А.А. Бабинцева

**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Тавдинский техникум им. А.А. Елохина

Рассмотрено на заседании

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссии проф. цикла

Директор ГАПОУ СО

Протокол № __10__ от «__15__» __мая__ 2017г.

«ТТ им. А.А. Елохина»

Председатель _____ А.Н. Веснина

_____ М.С. Задровская

«__15__» _____ мая _____ 2017 г.

Экзаменационный билет № __27__

по учебной дисциплине ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 6.2 – ПК 6.4; ОК 2; ОК 3.

Вопросы:

- 1) Состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса.
- 2) Система методов управления на предприятиях общественного питания, их достоинства и недостатки.
- 3) Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.

Преподаватель _____ А.А. Бабинцева

**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Тавдинский техникум им. А.А. Елохина

Рассмотрено на заседании

методической комиссии проф. цикла

Протокол № __10__ от «__15__» __мая__ 2017г.

Председатель _____ А.Н. Веснина

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО

«ТТ им. А.А. Елохина»

_____ М.С. Задровская

«__15__» __мая__ 2017 г.

Экзаменационный билет № __28__

по учебной дисциплине ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 6.2 – ПК 6.4; ОК 2; ОК 3.

Вопросы:

1. Сущность, виды и функции кредита.
2. Управление конфликтами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления.
3. Методика расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования.

Преподаватель _____ А.А. Бабинцева

**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Тавдинский техникум им. А.А. Елохина

Рассмотрено на заседании

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссии проф. цикла

Директор ГАПОУ СО

Протокол № __10__ от «__15__» __мая__ 2017г.

«ТТ им. А.А. Елохина»

Председатель _____ А.Н. Веснина

_____ М.С. Задровская

«__15__» _____ мая _____ 2017 г.

Экзаменационный билет № __29__

по учебной дисциплине ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 6.2 – ПК 6.4; ОК 2; ОК 3.

Вопросы:

- 1) Требования к реализации продукции общественного питания.
- 2) Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места:
- 3) Сущность, цели, основные принципы маркетинга.

Преподаватель _____ А.А. Бабинцева

**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Тавдинский техникум им. А.А. Елохина

Рассмотрено на заседании

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссии проф. цикла

Директор ГАПОУ СО

Протокол № __10__ от «__15__» __мая__ 2017г.

«ТТ им. А.А. Елохина»

Председатель _____ А.Н. Веснина

_____ М.С. Задровская

«__15__» _____ мая _____ 2017 г.

Экзаменационный билет № __30__

по учебной дисциплине ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 6.2 – ПК 6.4; ОК 2; ОК 3.

Вопросы:

- 1) Принципы кредитования предприятий. Виды кредитов. Методика расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку.
- 2) Способы организации работы коллектива.
- 3) Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Функции, методы, виды и задачи сбыта.

Преподаватель _____ А.А. Бабинцева

**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Тавдинский техникум им. А.А. Елохина

Рассмотрено на заседании

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссии проф. цикла

Директор ГАПОУ СО

Протокол № __10__ от «__15__» __мая__ 2017г.

«ТТ им. А.А. Елохина»

Председатель _____ А.Н. Веснина

_____ М.С. Задровская

«__15__» __мая__ 2017 г.

Экзаменационный билет № __31__

по учебной дисциплине ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 6.2 – ПК 6.4; ОК 2; ОК 3.

Вопросы:

- 1) Классификация хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам. Понятие концепции организации питания.
- 2) Факторы внешней среды организации питания. Характеристика элементов внутренней среды предприятия.
- 3) Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге.

Преподаватель _____ А.А. Бабинцева

III. Оценочная ведомость на каждого студента:

Оценочная ведомость для оценки экзамена по УД ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

ФИО студента _____

Группа _____

Уровень освоения деятельности (базовые компетенции)	Критерии (как проверяется показатель, его диагностики)	Баллы (0-2)
Эмоционально – психологические	Проявляет эмоциональную устойчивость, оперативность во время выполнения зачётной работы	
Регулятивные	1) Глубоко и прочно освоен программный материал 2) Исчерпывающе, последовательно излагает материал 3) Не испытывает затруднений с ответами при видоизменении задания 4) Даёт полное логическое изложение материала, начиная с основных (базовых) понятий и терминов.	
Социальные	Владеет профессиональной лексикой	
Аналитические		
Творческие		
Самосовершенствование	Адекватно оценивает свою работу. Самостоятельно выполняет задания.	

Количественные критерии оценивания:

0 баллов - показатель критерия не проявился, 1 балл – показатель критерия частично проявился, 2 балла – показатель критерия проявился полностью.

Количество итоговых баллов на оценку «отлично» - 14 - 16 баллов;

Количество итоговых баллов на оценку «хорошо» - 11 - 13 баллов;

Количество итоговых баллов на оценку «удовлетворительно» - 8 - 10 баллов;

Количество итоговых баллов на оценку «неудовлетворительно» - менее 7 баллов.