Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области
"Сергиево-Посадский колледж"

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора по УР
_____/С.Г.Панова/
«30» августа 2019 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)
среднего профессионального образования
ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Сергиев Посад

2019

Рассмотрено на заседании ЦК

Специальностей и профессий сфер и услуг

Протокол № 1 от «30» августа 2019г.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Сергиево-Посадский колледж»

Автор-разработчик:

Биткова Зоя Александровна - преподаватель ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1. Общие положения

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга».

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена.

ФОС разработаны на основании положений:

- основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

- программы учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга».

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

–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 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;

знать:

– 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 предприя, 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.

Результатом освоения дисциплины является овладение обучающимися основ экономики, менеджмента и маркетинга общими (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК).

Код	Наименование результата обучения	**Показатели оценки результата**
ОК. 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Оптимальный выбор методов и способов решения профессиональных задач в области разработки проектов.
ОК. 03	Планировать и реализовывать собственное	Рациональное планирование и

	профессиональное и личностное развитие	организация собственной деятельности.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Владение профессиональной лексикой, этическими нормами поведения, приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.
ОК. 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Корректное взаимодействие с обучающимися в группе, преподавателями в ходе освоения учебной дисциплины.
ОК. 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Демонстрировать гражданско-патриотическую позицию и поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей при изучении материала.
ОК .07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Гибкая адаптация целей к изменяющимся условиям.
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Обеспечение выполнения поставленных задач с целью . укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Проявление готовности к освоению новых технологий в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Эффективный поиск возможностей развития профессиональных навыков при освоении дисциплины.
ОК. 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Эффективный поиск возможностей развития профессиональных навыков при освоении дисциплины.

Профессиональные компетенции.

ПК.6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребности 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

ПК.6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других работников кухни на рабочем месте.

1.2. Критерии оценивания

Критерии оценивания знаний и умений обучающихся по дисциплине ОП 05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

А) Оценка письменных работ обучающихся

Отметка «5»	работа выполнена полностью; в логических рассуждениях и обосновании решения нет пробелов и ошибок;
Отметка «4»	работа выполнена полностью, но обоснования шагов недостаточны (если умение обосновывать рассуждения не являлось специальным объектом проверки); допущены одна ошибка, или есть два - три недочёта (если эти виды работ не являлись специальным объектом проверки).
Отметка «3»	допущено не более двух ошибок или более двух - трех недочетов но обучающийся обладает обязательными умениями по проверяемой теме.
Отметка «2»	допущены существенные ошибки, показавшие, что обучающийся не обладает обязательными умениями по данной теме в полной мере.

Преподаватель может повысить отметку за оригинальный ответ на вопрос, которые свидетельствуют о высоком развитии обучающегося; за ответ на более сложный вопрос, предложенные обучающемуся дополнительно после выполнения им каких-либо других заданий.

Б) Оценка обучающихся на экзамене

Отметка «5»	ставится, если студент: полно излагает изученный материал, дает правильное определение понятий; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно
Отметка «4»	ставится, если студент полно излагает изученный материал, но допускает 1 - 2 ошибки, которые сам, же исправляет, и 1-2 недочета в последовательности.
Отметка «3»	ставится, если студент обнаруживает не полные знания и понимание основных вопросов Не умеет доказательно обосновывать свои суждения и приводить примеры.

Отметка «2»	ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующих разделов изучаемого материала, допускает ошибки в расчетах.

В) Оценка практических работ

Отметка «5»	• самостоятельное выполнение работы. • умение обосновывать полученные результаты и делать выводы. • несущественные ошибки, самостоятельно правильно исправленные учащимся.
Отметка «4»	• умение правильно оформить работу. • самостоятельное выполнение работы с незначительной помощью преподавателя. • допускаются отдельные несущественные ошибки, исправленные учащимися с помощью преподавателя.
Отметка «3»	• недостаточное владение приемами работы. • недостаточная самостоятельность выполнения работы учащимися. • допускаются несущественные ошибки, исправленные с помощью преподавателя.
Отметка «2»	• неумение выполнять практическую работу. • существенные ошибки, неисправленные даже с помощью преподавателя. • отказ выполнять задания.

Г) ***Проверочных работ тестового типа***

Отметка «5»	100-90%
Отметка «4»	89-70%
Отметка «3»	69-50%
Отметка «2»	менее 50%

Д) Критерии оценки студентов на экзамене:

«Отлично»	– если студент глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом, свободно приводит примеры, использует научную терминологию при объяснении контрольного вопроса, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материала, не допуская ошибок.
«Хорошо»	– если студент твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении заданий.
«Удовлетворительно»	– если студент усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.
«Неудовлетворительно»	– если студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет задания.

2. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. 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. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов М.: Издательский центр «Академия»,2018. – 304 с.
8. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.

9. Липсиц И.В. Основы экономики: учебник для сред. спец. учеб. заведений / И.В. Липсиц. – 3-е изд., перераб. М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 226 с.
10. Косьмин А.Д., Свинтицкий Н.В., Косьмина Е.А..Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. М.: Академия, 2018.
11. Носова С.С. Основы экономики: учебник СПО. / С.С. Носова. - Москва : КноРус, 2015. - 312 с.
12. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 390

2. Дополнительные источники

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.

3.Электронные издания:

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 – справочная система
3. http:// www.Economi.gov.ru
4. http:// www.Minfin.ru - сайт Министерства финансов РФ
5. http://www.aup.ru – административно-управленческий портал

3. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.Примерные вопросы для устного опроса

Раздел 1

Основы экономики

Тема 1.1

Экономика — система общественного воспроизводства

1. Понятие экономики.
2.Предмет, методы, функции и структура.
3. Производство как процесс создания полезного продукта.
4.Факторы производства, их классификация.
5. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.
6.Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства).
7.Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны.
8. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности.
9.Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.

Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.

10.Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция).
11.Микро- и макроокружение фирмы.
12.Влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия.
13.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.
14.Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия.
15.Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания.

Практическое занятие № 1 Изучение факторов внешней и внутренней среды предприятия. SWOT- анализ предприятия.

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

16. Ресурсы организации и виды их оценки.
17.Понятие основных фондов, их роль в процессе производства.
18. Классификации основных фондов.
19.Понятие износа и амортизации основных средств.
20. Методы расчета амортизации.
21.Понятие НМА и их оценка.
22.Показатели эффективности использования основных фондов.
23.Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации.
24.Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании.
25.Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой.
26.Понятие товарооборачиваемости.
27.Продуктовый баланс предприятий общественного питания (ПОП).
28. Показатели эффективности использования оборотных фондов.
29.Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания.
30.Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании.
31.Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек.
32.Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета.
33.Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.
34.Политика государства в области оплаты труда.
35.Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда.
36.Определение средней заработной платы.

Практическое занятие №2 Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.

Практическое занятие №3 Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания.

Практическое занятие №4 Расчет численности рабочих, фонда оплаты труда, средней заработной платы.

Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса

37.Понятие цены, ее элементы.
38.Классификация цен и система цен.
39.Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания.
40.Виды цен и порядок их утверждения.
41.Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса.

Практическое занятие №5. Расчет цен на продукцию ресторанного бизнеса и заполнение калькуляционных карточек

Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.

42.Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение.
43.Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация.
44.Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов.

Практическое занятие №6.Расчет производственной программы и анализ показателей товарооборота организации ресторанного бизнеса.

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

45.Валовойдоход организации питания, его сущность и значение, источники образования.
46.Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли.
47.Рентабельность: понятие и показатели рентабельности.

48.Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность.
Практическое занятие № 7 . Расчет дохода, прибыли, рентабельности и затрат на рубль реализации
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования.
49.Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу.
50.Виды предпринимательских рисков и их страхование.
51.Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения.
52.Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи.
53.Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования.
54.Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам.
55.Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания.
56. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией.
57.Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики.
58.Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления.
Практическое занятие №8. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций в предприятие питания
Практическое занятие №9.Разработка бизнес-плана.
Раздел 2. Основы менеджмента
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления.
59.Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления.
60.Особенности управления в организациях питания.
61.Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь.
62.Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды.
63.Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы.
64.Виды планов в организации ресторанного бизнеса.
65.Миссия организации, понятие и содержание.
66.Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения.
67. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.
Практическое занятие №10. Внешняя и внутренняя среда организации. Построение организационной структуры управления.
Практическое занятие №11.Выполнение SWOT-анализа и определение целей организации.
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления.
68.Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания.
69.Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические).
70.Должностные инструкции и профессиональные стандарты.
71. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.
72.Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров.
73.Техническое нормирование труда.
74.Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда.
Практическое занятие № 12. Мотивация персонала.
Практическое занятие № 13. Принятие управленческих решений по управлению персоналом.
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента

75.Коммуникация как функция менеджмента.
76.Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение.
77.Правила ведения бесед, совещаний, переговоров.
78.Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения.
79.Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.
80.Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления.
81. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации.
82.Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места.
Практическое занятие №14. Коммуникации на предприятии. Деловое общение.
Практическое занятие №15. Управление конфликтами на предприятии.
Практическое занятие №16. Планирование работы менеджера.
Раздел 3. Основы маркетинга
Тема 3.1.Понятие маркетинга, его цели и функции
83. Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика.
84.Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях.
85.Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.
86.Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия.
87. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню).
88. Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания.
89.Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние.
90.Понятие «петля качества».
91.Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги).
92.Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта.
93.Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта.
94.Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.
95.Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации.
96.Реклама и ее виды. Средства рекламы.
Практическое занятие №17. Определение фазы жизненного цикла товарови услуг предприятий общественного питания.
Практическое занятие №18. Ценовая политика организации общественного питания.
Практическое занятие №19. Сбытовая политика организации общественного питания.
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании
97.Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса.
98.Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.
99.Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования.
100.Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов).

101.Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания.
102.Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях.
Практическое занятие №20. Сегментирование рынка услуг организаций ресторанного бизнеса.
Практическое занятие № 21. Проведение маркетинговых исследований в организациях питания.

ПРИЛОЖЕНИИЕ 2
Практические задания, тесты, ситуации для текущего контроля знаний студентов

Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.

Задача 1.
По данным рис.1 SWOT-матрица охарактеризовать какое положительное и отрицательное влияние оказывает на внутреннюю и внешнюю среду организации.

	Положительное влияние	Отрицательное влияние
Внутренняя среда	Свойства проекта или коллектива, дающие преимущество перед другими в отрасли	Свойства, ослабляющие проект
Внешняя среда	Внешние вероятные факторы, дающие дополнительные возможности для достижения цели	Внешние вероятные факторы, которые могут осложнить достижение цели

Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании
Задача 2. Определить структуру основных средств и дать оценку с точки зрения доли их активной и пассивной части.
На предприятии стоимость основных средств составила

Группа основных средств	Среднегодовую стоимость, тыс. руб.	Структура, %
Здания и сооружения	15000	
Силовые машины	2300	
Рабочие машины	44200	
Транспортные средства	540	
Холодильное оборудование	800	
Итого		100

ЗАДАЧА 3.
Первоначальная стоимость ОПФ составляет 185,6 тыс. рублей. Планируется ввести новый станок стоимостью 54 тыс. рублей, который будет эксплуатироваться 3 месяца и списать старый с ликвидационной стоимостью 3,6 тыс. рублей, который работал 9 месяцев .Определить среднегодовую стоимость ОПФ.
ЗАДАЧА 3.

Группа основных средств	На начало года, тыс. руб.	На конец года, тыс. руб.
Здания и сооружения	12 250	12800
Транспортные средства	280	320

Холодильное оборудование	150	140
Итого		

Строительное управление на начало и на конец отчетного года имело следующие данные по производственным ОФ.

Определить среднегодовую стоимость основных производственных фондов по их видам и в целом.

ЗАДАЧА 4.

Приобретен объект стоимостью 100 тыс. рублей, со сроком использования 5 лет. Определить сумму амортизационных отчислений линейным способом..

ЗАДАЧА 5.

Стоимость основных средств на начало года- 4570 000 руб. С 1-го ноября выбыло ОПФ на сумму 1500 000 руб. Объем выпуска продукции за год –1 3 000 000 руб. Число работающих на предприятии – 37чел. Определить среднегодовую стоимость ОФ, фондоотдачу и фондовооруженность труда.

Задача 6. В соответствии с трудовым договором для работника ресторана Ветрова С.П. установлена простая повременная форма оплаты труда. Ветров С.П. согласно табелю фактически отработал за март 20__, г. 176 ч. Тарифная ставка составляет 300 руб. за 1 час. Определить сумму заработной платы, которая должна быть начислена Ветрову С.П. за март 202_ г.

Задача 7. В соответствии со штатным расписанием начальнику планового отдела ресторана Соколову А.И. установлен должностной оклад 60 000 руб. В сентябре 20_ г. 26 рабочих дней. Фактически отработано Соколовым А.И. 22 рабочих дня.

Определить сумму заработной платы, которая должна быть начислена Соколову А.И. за сентябрь 20__ г.

Задача 8. Рассчитать структуру себестоимости и сделать вывод

Статьи затрат	Стоимость затрат, руб.	Структура, %
1. Основное сырье	123456,12	
2. Дополнительное сырье	32164,32	
3. Накладные расходы	22516,34	
4. Топливо	227,98	
5. Электроэнергия	243,51	
6. Заработная плата	1234,62	
7. Отчисления от заработной платы	412,65	
8. Амортизационные отчисления	6421,7	
Итого		

Задача № 9

Рассчитать структуру себестоимости и сделать вывод

Статьи затрат	Стоимость затрат, руб.	Структура, %
1. Основное сырье	323456,12	
2. Дополнительное сырье	92164,32	
3. Накладные расходы	132516,34	
4. Топливо на технологические цели	9127,98	
5. Электроэнергия на технологические цели	1243,51	
6. Заработная плата	122234,62	
7. Отчисления от заработной платы-30,2%	?	

8. Амортизационные отчисления	2421,75	
9. Производственная себестоимость		
10. Общехозяйственные расходы (1,5% от производственной себестоимости)		
11. Производственная себестоимость		
12. Коммерческие расходы (0,5% от производственной себестоимости)		
13. Полная себестоимость		

Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса

Задача 10. Затраты на сырьё – 280 руб. на одно изделие. Затраты на обработку сырья – 25% его стоимости. Коммерческие расходы – 10% производственной себестоимости, а прибыль запланирована в размере 35% полной себестоимости изделия. Рассчитать стоимость изделия без НДС и с НДС (ставка 20%).

Задача 11.

Определите оптовую цену сбытовой организации, если полная себестоимость продукции — 65 руб., прибыль и расходы сбытовых организаций на годовой объем реализации - 15 тыс. руб., оптовая цена предприятия - 84 руб., годовой объем -5тыс. шт., НДС - 20%.

Задача 12.

Рассчитать оптовую наценку и розничную цену, если полная себестоимость равна 1184,5т.р, налог на прибыль – 24%, НДС – 10%, торговая наценка – 17%.

Задача 13.

Проследить формирование цен на продукцию, если полная себестоимость – 25 руб., прибыль на единицу продукции – 9 руб., НДС-10%., прибыль и расходы сбытовых организаций на единицу продукции – 3 руб., торговая наценка - 5 руб.

Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.

Задача 12

На основании данных таблицы сделать анализ средней продажной цены одного блюда. Сформулировать выводы.

Показатель	Факт. за прошлый год	Отчетный год		% выполнения плана	Отклонение		В % к прошл. году
		План	Факт.		от плана	от прошл. года	
1. Оборот по обеденной продукции, тыс. руб.	2325,2	2989,5	2839,7				
2. Выпуск блюд, ед.	71215	72070	72201				
3. Средняя продажная цена одного блюда, руб. (стр.1: стр.2)							

Задача 13

Рассчитайте пропускную способность торгового зала столовой общегородского значения и определите коэффициент ее использования по данным:

- площадь торгового зала – 250 $м^2$;
- норма площади на одно место – 1,8 $м^2$;
- среднее время обслуживания одного потребителя по норме 25 мин;
- столовая работает с 8 до 20 часов с перерывом 1 час;
- фактически за день обслуживает 2860 чел.

Задача 14

Определите производственную мощность кухни и коэффициент исполь-зования при условии:

- емкость котлов - 380 л;
- коэффициент заполнения котлов - 0,85;
- продолжительность варки пищи – 40 мин.;
- организационно-технические простои оборудования в среднем – 20 мин;
- емкость одного первого блюда – 0,5 л;
- время работы – 7 часов;
- фактическая реализации первых блюд за год – 480 тыс. штук.

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

Задача 15

Определите оптовую цену предприятия; прибыль предприятия в расчете на одно изделие.

Исходные данные:

- розничная цена изделия – 480 руб.;
- налог на добавленную стоимость – 10%;
- наценка посреднической организации – 20% к розничной цене;
- торговая скидка – 5% к розничной цене;
- полная себестоимость изделия 390 руб.

Задача №16

Рассчитайте прибыль торгового предприятия на планируемый период и налог на прибыль, если налоговая ставка 20%. Оборот розничной торговли – 6580,тыс.руб. Издержки обращения в отчетном году – 4260,0 тыс.руб.

Задача № 17

.

Определить налог на прибыль, если налоговая ставка 20% и планируемую прибыль от реализации продукции кафе на основе следующих данных:

- остатки нереализованной продукции на начало планируемого года, тыс.руб.
  по оптовым ценам предприятия……58
  по производственной себестоимости……46
- планируемый товарооборот, тыс.руб.
  по оптовым ценам предприятия……..13 000
  по производственной себестоимости……..10 200
- остатки нереализованной продукции на конец планируемого года, тыс.руб.
  по оптовым ценам предприятия……69
  по производственной себестоимости……40

Задача № 18

Определить балансовую прибыль кафе на планируемый год и налог на прибыль, если налоговая ставка 20% на основании следующих данных (в тыс. руб.):

- прибыль, тыс.руб.

от реализации продукции……9 848
от прочей реализации……..3558
- доходы от внереализационных операций, тыс. руб. ……612

Задача 19

Рассчитать общую рентабельность предприятия, если на начало планируемого года основные производственные фонды составляли 8810 тыс.руб.

С 1 июля вводятся основные производственные фонды на сумму 410 тыс.руб., а с 1декабря выбывают фонды на сумму 98 тыс.руб.

Полная себестоимость реализуемой продукции по плану 9860 тыс.руб.

Плановая стоимость реализуемой продукции в действующих оптовых ценах предприятия 16640 тыс.руб.

Прибыль от прочих услуг 96 тыс. руб, по операциям с ценными бумагами 78 тыс.руб.

Плановый размер нормируемых оборотных средств составляет 4000 тыс.руб.

Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования

Задача 20

Оценить и проанализировать финансовую устойчивость предприятия по коэффициенту автономии, если на начало года: собственные средства 3448 т.р., общая сумма источников средств 34840т.р.; на конец года: собственные средства 3462 т.р., общая сумма источников средств 3496 т.р.

Задача 21. Оценить и проанализировать финансовую устойчивость предприятия по коэффициенту финансовой устойчивости, если на начало года: собственные средства 3448 т.р., заемные средства 10 т.р., кредиторская задолженность 35 т.р.; на конец года: собственные средства 3462 т.р., заемные средства 5 т.р., кредиторская задолженность 337т.р.

Задача 22. Оценить и проанализировать кредитоспособность предприятия по норме прибыли на вложенный капитал, если за прошлый год: сумма прибыли 9700 т.р., общая сумма пассива 34840 т.р.; за отчетный год: сумма прибыли 10500 т.р., общая сумма пассива 34962 т.р.

Раздел 2. Основы менеджмента
Тестовые задания

Вариант 1

1. Менеджер —
   а) наемный управляющий
   б) бизнесмен
   в) директор фирмы
2. Важнейшая задача менеджмента
   а) организация и управление выполнением работ
   б) производством товаров
   в) получение максимальной прибыли.
   г) все выше сказанное
3. Функции менеджмента.
   а) планирования, организации, мотивации, координации, контроля
   б) планирования, учета, мотивации, координации, контроля
   в)планирования, организации, мотивации, контроля
4. Главной функцией менеджмента является

а) контроль
б) организация
в) планирование

5. Функция реализуется посредством создания самой организации (предприятия), формирования ее структуры, системы управления, обеспечения деятельности организации необходимыми процедурами.
а) планирования
б) координации
в) организации
г) контроля

6 Функция оценивает результаты деятельности организации, позволяет заблаговременно выявлять опасности
а) планирования
б) координации
в) организации
г) контроля

7. Процессный подход в менеджменте
а) заключается в том, что руководители должны рассматривать организацию как совокупность взаимосвязанных элементов, которые ориентированны на достижение различных целей
б) видит управление непрерывной серией взаимосвязанных управленческих действий
в) сфокусирован на том, что пригодность различных методов управления определяется ситуацией.

8 Основными составляющими организации:
а) группа людей, наличие общей цели, управление организацией
б) группа людей, директор, структура организации
в) финансы, оборудование, люди, директор

9. Ситуационный подход в менеджменте
а) заключается в том, что руководители должны рассматривать организацию как совокупность взаимосвязанных элементов, которые ориентированны на достижение различных целей
б) видит управление непрерывной серией взаимосвязанных управленческих действий
в) сфокусирован на том, что пригодность различных методов управления определяется ситуацией.

10. Внешняя среда организации
а) поставщики, конкуренты, потребители, состояние экономики, НТП
б) технология, люди, задачи, социокультурные, политические факторы

11. Цикл менеджмента
а) планирование, организация, мотивация , контроль.
б) планирование, организация, координация, контроль.
в)координация,контроль, планирование, учет

12. Функция мотивации включает
а) подбор и расстановку кадров; обучение персонала
б) разработку стратегии; разработку программ.
в) измерение результатов; разработка стандартов.

13 Для высшего уровня управления организации характерна разработка
а) стратегического плана
б) тактического плана
в) оперативного плана

14 Определение промежуточных целей и задач на пути достижения стратегических целей, это суть:
а) стратегического плана

б) тактического плана
в) оперативного плана

15 Метод SWOT анализа позволяет:
а) выявить и оценить влияние факторов макросреды на результаты текущей и будущей деятельности предприятия.
б) провести совместное изучение внешней и внутренней среды организации
в) провести изучение внешней среды организации

Вариант 2

1 Функция оценивает результаты деятельности организации, позволяет заблаговременно выявлять опасности
а) планирования
б) координации
в) организации
г) контроля

2 Побуждения себя и других работников к активной деятельности для удовлетворения личных потребностей и для достижения целей организации –это:
а) стимулирование потребности
б) обязанность руководителей
в) мотивация

3 Стимулирование не отличается от мотивирования.
а) да
б) нет
в) ваш вариант ответа

4. К нематериальному стимулированию относятся
а) льготы, дополнительные выплаты
б) социальные, моральные и социально-психологические стимулы

5 По Маслоу первичные потребности :
а) потребности в успехе, уважении, привязанности
б) потребности в пище, воде, дышать, спать
в) потребность в принадлежности кому или чему-либо.

6 Термин «делегирование» означает
а) передачу задач и полномочий лицу, принимающему на себя ответственность за их выполнение.
б) разделение и нерациональное перераспределение прав, обязанностей среди работников
в) отказ руководителя выполнять некоторые обязанности в пользу работников

7.Административный метод управления основан на:
а) правильном использовании экономических законов
б) способах мотивации и морального воздействия на людей
в) власти, дисциплине, взысканиях

8 Самоменеджмент, это
а) использование менеджером научно обоснованных методов работы с целью наилучшего использования своих профессиональных возможностей
б) использование менеджером научно обоснованных методов работы с целью лучшего использования возможностей своего коллектива
в) профессиональные стимулы к труду всего коллектива

9. Коммуникация, это
а) представляет собой общение людей в процессе их совместной деятельности, обмен идеями, информацией.
б) мотивация людей к трудовой деятельности

в) стимул сотрудников

10. Общение — это

а) разговор между людьми

б) процесс передачи идей, мыслей и чувств, доведение их до понимания другими людьми.

в) раздражитель, на который сердечно-сосудистая система реагирует так же, как и на физические нагрузки.

12.Контроль бывает:

а) предварительный, текущий, итоговый

б) предварительный, текущий, временный

в) текущий, итоговый, пошаговый

13. Конфликт — это

а) натянутая атмосфера в коллективе

б) отсутствие согласия между двумя и более сторонами

в) временные трудности коллектива

14. Демократический стиль руководства, подразумевает:

а) централизация власти в руках одного руководителя, требующего, чтобы обо всех делах докладывали только ему.

б) вопросы решает коллегиально, систематически информирует подчиненных о положении дел в коллективе, правильно реагирует на критику.

в) практически не вмешивается в деятельность коллектива, работникам предоставлена полная самостоятельность, возможность индивидуального и коллективного творчества.

15. Авторитарный стиль руководства, подразумевает:

а) централизация власти в руках одного руководителя, требующего, чтобы обо всех делах докладывали только ему.

б) вопросы решает коллегиально, систематически информирует подчиненных о положении дел в коллективе, правильно реагирует на критику.

в) практически не вмешивается в деятельность коллектива, работникам предоставлена полная самостоятельность, возможность индивидуального и коллективного творчества.

Управленческие ситуации

Ситуация 1.

Электрику Козлову объявлен выговор за нарушение трудовой дисциплины. Козлов И.В. высказал начальнику, что он не один нарушитель на предприятии, а заметили только его. Произошел конфликт.

Задание:

Рассмотрите ситуацию, как должны вести себя стороны?

Установите:

1. Тип конфликта
2. Причины конфликта
3. Пути (способы, методы) разрешения
4. Последствия конфликта

Ситуация 2:

На предприятии были выделены средства на установление лицензионных программ. Программист Удачин Г.В. использовал выделенные средства в своих целях и установил «пиратские» программы. В ходе деятельности стали учащаться сбои в компьютерных системах. Удачин Г.В. перестал справляться со сбоями; в ходе деятельности, подлог программы выявил сотрудник Карпов Е.А.. Предъявлены обвинения Удачину Г.В.. Произошел конфликт, далее разбирательства.

Задание:

Рассмотрите ситуацию.

1. Установите тип конфликта.
2. Причины.

3. Способы разрешения
4. Последствия конфликта

Ситуация 3:

В ходе инвентаризации склада была обнаружена недостача и подделаны документы материально – ответственным лицам Сидоровым А.С. Инвентаризатор Матвеева Е.В. потребовала объяснений от Сидорова А.С.

Сидоров А.С. объяснил это затруднительным материальным положением, сказал, что все вернет и попросил Матвееву о том, чтобы она не сообщала вышестоящему руководству. Матвеева категорически отказалась от фальсификации документов. Возник конфликт.

Задание:

Рассмотрите ситуацию, проанализируйте поведение сторон.

Установите:

1. Тип конфликта
2. Причины
3. Пути (способы, методы) разрешения
4. Последствия конфликта

Ситуация 4

Из-за отсутствия электроэнергии на участке возник простой не зависящий от работников. Мастер сказал, что не проведет смены работникам, т.к. за этот промежуток времени план не выполнился. Возник конфликт.

Задание:

Рассмотрите ситуацию. Объясните поведение сторон.

Установите:

1. Тип конфликта
2. Причины
3. Пути разрешения
4. Последствия

Ситуация 5

В выходной день Басов С.Ю. запланировал поездку за город со своей семьей. Накануне ему позвонил начальник смены и попросил выйти на работу. У сотрудника возник конфликт с женой, т.к. она утверждала о том, что пусть начальник найдет кого–нибудь другого поработать, ведь наша поездка запланирована давно.

Басов С.Ю. перезвонил начальнику и отказался выходить. Возник конфликт.

Рассмотрите ситуацию. Проанализируйте поведение сторон.

Установите:

1. Тип конфликта
2. Причины
3. Способы разрешения
4. последствия

Ситуация 6

Сотрудник Шпаков С.А. в свой выходной запланировал поездку за город с семьей. Накануне ему позвонил начальник смены Титов В.А. и попросил выйти по производственной необходимости.

Задание:

Рассмотрите ситуацию и установите:

1. тип конфликта
2. причины
3. способы разрешения
4. последствия

Ситуация 7

Совещание у директора фирмы «Атлант». Подводились итоги работы за I квартал текущего года. Ситуация на рынке изменилась, в результате чего на складах фирмы скопилось большое количество не реализованной продукции.
Директором фирмы все обвинения за упущения были возложены на начальника отдела И.И.Петрова.

В свою очередь И.И.Петров уведомил участников совещания о том, что уже в январе у него появилась тревога по поводу реализации товаров, и поэтому он дал устное указание ведущему специалисту по сбыту В.П. Сидорову в определении сбыта на рынке за февраль и март.
В.П.Сидоров же на выдвинутые обвинения ответил, что он об этом впервые слышит. Возник конфликт.
Задание:
Рассмотрите ситуацию и установите:
1. тип конфликта
2. причины конфликта
3. пути разрешения
4. последствия конфликта

Ситуация 8

Из-за срыва поставки готовой продукции по причине поломки транспортного средства, начальник отдела сбыта, решил, что виноват сотрудник того же отдела Быков В.П., в том, что не проконтролировал исправность а/транспорта. Начальник публично оскорбил подчиненного, признав его некомпетентным. Быков В.П. попытался объяснить, что в его обязанности проверка исправности транспортных средств не входит, это функции начальника гаража. Быков написал заявление об увольнении.
Задание:
Рассмотрите ситуацию. Как ведут себя стороны в конфликте.
Установите:
1. тип конфликта
2. причины
3. пути (способы, методы) разрешения
4. последствия конфликта

Ситуация 9

По причине плохого настроения менеджер ресторана Волков С.С. демонстративно вымещал зло на своих подчиненных, сознательно провоцируя конфликт.
Задание:
Рассмотрите ситуацию. Как ведут себя стороны в конфликте.
Установите:
1. тип конфликта
2. причины
3. пути (способы, методы) разрешения
4. последствия конфликта

Раздел 3. Основы маркетинга

Тесты

1.Маркетинг это вид деятельности направленный на:

а) удовлетворение потребностей потребителей

б) на оптимизацию производства

в) на оптимизацию качества товара

г) на расширение ассортимента товара.

2. Исключите лишне звено в видах маркетинга:

а) телемаркетинг

б) микромаркетинг

в) макромаркетинг

г) торговый маркетинг.

3. Сегмент это:

а) часть

б) целое

в) составляющая

г) элемент

4. Рынок это механизм:

а) сводящий вместе покупателя и продавца

б) двух производителей

в) производителя и продавца

г) покупателя и производителя.

5. Маркетинговые посредники это:

а) все кто помогают в продвижении и сбыте товаров и услуг

б) все кто помогают в производстве товаров и услуг

в) все кто помогают в дизайне товара

г) все кто помогают в упаковке товара.

6. Брокеры это посредники в:

а) сделке

б) производстве

в) сбыте

г) упаковке.

7. Дистрибьюторы работают на:

а) региональных рынках

б) местных рынках

в) международных рынках

г) финансовых рынках..

8. Макросреда слагается из следующих факторов (исключите лишнее звено):

а) демографические

б) экономические

в) научно-технические

г) религиозные.

9. Реклама это:

а) двигатель производства

б) двигатель торговли

в) двигатель качества

г) двигатель экономики.

10. Какая из ниже перечисленных концепции маркетинга, не существует:

а) совершенствования производства

б) совершенствования товара

в) совершенствования каналов сбыта

г) интенсификации коммерческих усилии

11. Цель маркетинга это создать у клиента желание обладать …….. или воспользоваться услугой

а) товаром

б) деньгами

в) имуществом

г) недвижимостью.

12. К микросреде относят:

а) структурные подразделения организации

б) поставщиков

в) маркетинговых посредников

г) все выше перечисленное.

13. Дилер это посредник работающий на:

а) региональном рынке

б) на местном рынке

в) на мировом рынке

г) на международном рынке.

14. Консьюмеристы это:

а) группы давления

б) группы поддержки

в) группы единомышленников

г) и те другие.

15. Бычий рынок это рынок, на котором наблюдается тенденция …….цен в результате высокого спроса:

а) понижения

б) повышения

в) уравнения

г) падения.

16. Из каких стадии, состоит процесс принятия решения о покупке товара (исключите лишнее звено):

а) стадия осведомленности о товаре

б) стадия знания

в) стадия симпатии

г) стадия антипатии

17. Какой из ниже перечисленных методов ценообразования не существует

а) затратные методы

б) определение цены с ориентацией на потребителя

в) определение цены с ориентацией на конкурентов

г) определение цены с ориентацией на политику государства.

18. Упаковка это:

а) контейнер для товара

б) душа товара

в) составляющая товара

г) лицо товара.

19. ФОСТИС это:

а) формирование спроса и стимулирование процесса производства

б) формирование спроса и стимулирование сбыта

в) формирование спроса и стимулирование процесса реализации

г) формирование спроса и стимулирование процесса повышения качества

20. Исключите лишнее звено в критериях сегментации:

а) географическая сегментация

б) социально-экономическая сегментация

в) демографическая сегментация

г) рыночная сегментация.

21. Исключите лишнее звено в теории жизненного цикла товара:

а) этап выведения товара на рынок

б) этап роста

в) этап зрелости

г) этап экономичности.

22. Составляющая бостонской матрицы это:

а) восходящая звезда

б) толстая корова

в) бешеная собака

г) розовый поросенок.

23. Товар это:

а) все предназначенное для продажи и обмена

б) все предназначенное для производства

в) все предназначенное для перепроизводства

г) все предназначенное для потребления.

24. Виды конкуренции (исключите лишнее звено):

а) ценовая

б) неценовая

в) совершенная

г) современная

25. Цели маркетинга это:

а) оптимизация производства

б) достижение максимально высокого потребления и максимально широкого выбора

в) минимизация издержек

г) оптимизация каналов сбыта.

26. Основные принципы маркетинга следующие:

а) минимизация издержек

б) создание условий для максимального приспособления производства к условиям рынка

в) максимизация прибыли

г) совершенствование качества товара

27. Онлайновый маркетинг это вид маркетинга, основанный на:

а) опросах

б) использовании компьютерных сетей

в) использовании печатных изданий

г) и то и другое.

28. Конкуренция в переводе означает:

а) состязание, столкновение

б) бег

в) финиш

г) спринт.

29. Референтными группами выступают:

а) продавцы и производители

б) коллеги и соседи

в) родственники

г) знакомые и прохожие.

30. Трансфертная цена это:

а) внутрифирменная цена

б) межотраслевая цена

в) цена на убыточный товар

г) мировая цена.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3. Примерный перечень вопросов к экзамену по дисциплине: Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1. Понятие экономики. Предмет, методы, функции и структура.
2. Производство как процесс создания полезного продукта.
3.Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.
4.Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны.
5.Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.
6.Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция).
7..Влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия.
8.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.
9.Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. .Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания.
10. Ресурсы организации и виды их оценки.
11.Понятие основных фондов, их роль в процессе производства. Классификации основных фондов.
12.Понятие износа и амортизации основных средств. Методы расчета амортизации.
13.Понятие НМА и их оценка.
14.Показатели эффективности использования основных фондов.
15.Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании.
16.Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой.
17.Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс предприятий общественного питания (ПОП).
18.Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания.
19.Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек.
20.Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета.
21.Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.
22.Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда.
23.Определение средней заработной платы.
24.Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен.
25.Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания.
26.Виды цен и порядок их утверждения.

27.Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса.
28.Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация.
29.Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов.
30.Валовойдоход организации питания, его сущность и значение, источники образования.
31.Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли.
32.Рентабельность: понятие и показатели рентабельности.Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность.
33.Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу.
34.Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения.
35.Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования.
36.Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам.
37.Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией.
38.Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления.
39.Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления.
40.Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь.
41.Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды.
42.Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса.
43.Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения.
44. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.
45.Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические).
46.Должностные инструкции и профессиональные стандарты.
47. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.
48.Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров.
49.Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение.
50.Правила ведения бесед, совещаний, переговоров.
51.Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения.
52.Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.
53.Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления.
54. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации.
55.Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места.
56. Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика.
57.Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.

58.Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия.
59. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню).
60.Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние.
61.Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги).
62.Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта.
63.Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации.
64.Реклама и ее виды. Средства рекламы. Емкость рынка.
65. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.
66.Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования.
67.Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов).
68.Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания.

Лист согласования

Дополнения и изменения к комплекту ФОС на учебный год

Дополнения и изменения к комплекту ФОС на _____ учебный год по дисциплине _____

В комплект ФОС внесены следующие изменения:

_____

_____

_____

_____

_____

Дополнения и изменения в комплекте ФОС обсуждены на заседании ЦК _____

«_____» _____ 20_____г. (протокол № _____).

Председатель ЦК _____ /_____/