

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 6 от 07.06.2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»
_____ Г.И. Софина
« ____ » _____ 2024 г.
Приказ № 101-осн. от 07.06.2024 г.

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

ОПД.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

**программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО:

Санкт-Петербург
2024 г.

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

На заседании МК СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № _____ от _____ 2024 г.

Председатель МК _____ Н.В. Медведева

Организация-разработчик: СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Разработчик: Старошвецкая И.И., преподаватель.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	4
1.1. Область применения	4
1.2. Освоение общих и профессиональных компетенций	4
1.3. Освоение умений и усвоение знаний	8
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ	13
2.1. Знания и умения, подлежащие проверке	13
2.2. Формы текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине	13
3. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
3.1. Общее положение	19
3.2. Комплект контрольно-измерительных материалов для оценки освоения учебной дисциплины ОПД.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» (текущий контроль)	21
4. КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ	27
4.1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	27
4.2. Критерии оценки результата	27
4.3. Задания для проведения промежуточной аттестации	28
5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ	31

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины «**ОПД.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга**» основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по специальности: **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является **ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ**.

1.2. Освоение общих и профессиональных компетенций

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать освоение общих и профессиональных компетенций (ОК, ПК):

Таблица 1

Профессиональные и общие компетенции (код)	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Работа на практических занятиях №№ 1-33. Оценка результатов тестовых заданий № 1-4. Результаты дифференцированного зачета.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	

	холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ЛР 14	Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению	
ЛР 15	Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить	
ЛР 17	Готовый к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе, проявляющий высокопрофессиональную трудовую активность	
ЛР 19	Обладающий экономической и финансовой культурой, экономической грамотностью, а также собственной адекватной позицией по отношению к социально-экономической действительности	

1.3. Освоение умений и усвоение знаний

В результате освоения учебной дисциплины «**ОП.03. Менеджмент (по отраслям)**» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС СПО по специальности **38.02.04 «Коммерция (по отраслям)**» следующими умениями и знаниями:

Таблица 2

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
1	2	3
<p>Умения:</p> <p>У.1 – участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</p> <p>У.2 – рассчитывать и планировать основные технико- экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</p> <p>У.3 – анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</p> <p>У.4 – проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</p> <p>У.5 – 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</p> <p>У.6 – анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Работа на практических занятиях № 1-33.</p> <p>Оценка результатов тестовых заданий № 1-4.</p>

<p>У.7 – вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</p> <p>У.8 – калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;</p> <p>У.9 – 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;</p> <p>У.10 – управлять конфликтами и стрессами в организации;</p> <p>У.11 – применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</p> <p>У.12 – анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</p> <p>У.13 – составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса</p> <p>У.14 – 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;</p> <p>У.15 – анализировать спрос на товары и услуги</p> <p>У.16 – организации ресторанного бизнеса;</p> <p>У.17 – грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</p> <p>У.18 – проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных</p> <p>У.19 – организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</p>		
<p>Знания:</p> <p>3.1 – понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</p> <p>3.2 – принципы функционирования</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p>	<p>Работа на практических занятиях № 1-33.</p> <p>Оценка результатов</p>

<p>рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</p> <p>3.3 – виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</p> <p>3.4 – сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</p> <p>3.5 – классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</p> <p>3.6 – цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</p> <p>3.7 – этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</p> <p>3.8 – факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</p> <p>3.9 – функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;</p> <p>3.10 – виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</p> <p>3.11 – 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;</p> <p>3.12 – понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных</p>	<p>Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p>	<p>тестовых заданий №1-4.</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------

<p>запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p> <p>3.13 – источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц;</p> <p>3.14 – учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</p> <p>3.15 – 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>3.16 – требования к реализации продукции общественного питания;</p> <p>3.17 – количественный и качественный состав персонала организации;</p> <p>3.18 – показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</p> <p>3.19 – формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</p> <p>3.20 – состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</p> <p>3.21 – механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</p> <p>3.22 – основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</p> <p>3.23 – понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</p> <p>3.24 – сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</p> <p>3.25 – налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями</p>		
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<p>ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</p> <p>3.26 – понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</p> <p>3.27 – сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p> <p>3.28 – стили управления;</p> <p>3.29 – способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала;</p> <p>3.30 – правила делового общения в коллективе;</p> <p>3.31 – сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</p> <p>3.32 – понятие сегментация рынка;</p> <p>3.33 – методы проведения маркетинговых исследований;</p> <p>3.34 – понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</p> <p>3.35 – организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.</p>		
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

2.1 Знания и умения, подлежащие проверке

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

Таблица 3

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
У.1 – У.19	<ul style="list-style-type: none">– экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при защите отчетов по практическим занятиям;– оценка заданий для самостоятельной работы	экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене
3.1 – 3.35	<ul style="list-style-type: none">– устный и письменный опрос;– тестирование;– решение ситуационных задач;– выполнение практических и творческих работ;– оценка результатов самостоятельной работы	в форме дифференцированного зачета в виде письменных/ устных ответов, тестирования

Реализация воспитательного потенциала учебной дисциплины достигается посредством решения воспитательных задач в ходе каждого занятия в единстве с задачами обучения и развития личности обучающегося, определенными рабочей Программой воспитания по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

2.2 Формы текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине

В соответствии с локальными актами и учебным планом изучение учебной дисциплины «ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга» завершается в форме дифференцированного зачета. Текущий контроль осуществляется в пределах учебного времени, отведенного на учебную дисциплину, в форме защиты оценки деятельности во время практических работ, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, решения практических ситуаций и других форм контроля, предусмотренных программой учебной дисциплины.

Промежуточная аттестация освоенных умений и усвоенных знаний по дисциплине «ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга» осуществляется при проведении дифференцированного зачета. Условием допуска к дифференцированному зачету является положительная текущая аттестация по практическим работам учебной дисциплины, ключевым теоретическим вопросам дисциплины. Дифференцированный зачет проводится по разработанным заданиям для промежуточной аттестации.

В период сложной санитарно-эпидемиологической обстановки или других ситуациях невозможности очного обучения и проведения аттестации обучающихся рабочая программа учебной дисциплины или ее часть реализуется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в предусмотренных

законодательством формах обучения или при их сочетании, при проведении учебных занятий, практик, текущего контроля успеваемости, промежуточной, итоговой и (или) государственной итоговой аттестации обучающихся.

Текущая и промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебно-профессиональной деятельностью обучающихся, ее корректировку. Целью текущей и промежуточной аттестации является оценка степени соответствия качества образования студентов требованиям ФГОС СОО и ФГОС СПО.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется по направлениям:

- оценка уровня освоения обучающимся материала, предусмотренного учебной программой по дисциплине;
- оценка уровня сформированности общих и профессиональных компетенций обучающихся;
- оценка достижения метапредметных и предметных результатов.

Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам, темам)

Таблица 4

Элемент учебной дисциплины	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые У, З, ПК, ОК, ЛР	Форма контроля	Проверяемые У, З, ПК, ОК, ЛР
2-3 курсы: Раздел 1. Основы экономики				
Тема 1.1 Экономика как система общественного воспроизводства	Устный опрос, тестирование, коллоквиум. Практическое занятие № 1. Решение экономического кроссворда Практическое занятие № 2. Характеристика основных этапов развития экономической теории Практическое занятие № 3. Построение кривой производственных возможностей.	У.1 – У.19, 3.1 – 3.35, ПК.1.1-1.4, ПК.2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4, ОК 01-07, ОК 09-11, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 19.	Дифзачет	У.1 – У.19, 3.1 – 3.35, ПК.1.1-1.4, ПК.2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4, ОК 01-07, ОК 09-11, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 19.
Тема 1.2 Экономические системы и рыночные структуры	Устный опрос, коллоквиум. Практическое занятие № 4. Организация и ее отраслевые особенности Практическое занятие № 5. Характеристика отрасли и классификация функций общественного питания Практическое занятие № 6. Классификация предприятий общепита в соответствии с ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»	У.1 – У.19, 3.1 – 3.35, ПК.1.1-1.4, ПК.2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4, ОК 01-07, ОК 09-11, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 19.	Дифзачет	У.1 – У.19, 3.1 – 3.35, ПК.1.1-1.4, ПК.2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4, ОК 01-07, ОК 09-11, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 19.
Тема 1.3 Ресурсы предприятия общественного питания	Устный опрос, тестирование, коллоквиум. Практическое занятие № 7. Анализ и прогнозирование издержек производства и обращения Практическое занятие № 8. Расчет и анализ себестоимости и валового дохода Практическое занятие № 9. Расчет и анализ товарных запасов и оборачиваемости	У.1 – У.19, 3.1 – 3.35, ПК.1.1-1.4, ПК.2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4, ОК 01-07, ОК 09-11, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 19.	Дифзачет	У.1 – У.19, 3.1 – 3.35, ПК.1.1-1.4, ПК.2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4, ОК 01-07, ОК 09-11, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 19.

	<p>Практическое занятие № 10. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в организации питания</p> <p>Практическое занятие № 11. Расчет показателей плана по труду, изучение их взаимосвязи</p> <p>Практическое занятие № 12. Расчет показателей эффективности использования трудовых ресурсов предприятия общественного питания</p> <p>Практическое занятие № 13. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств</p> <p>Практическое занятие № 14. Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения</p>			
Тема 1.4 Выпуск продукции и ценообразование на предприятиях общественного питания	<p>Устный опрос, коллоквиум.</p> <p>Практическое занятие № 15. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания</p> <p>Практическое занятие № 16. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек</p>	У.1 – У.19, 3.1 – 3.35, ПК.1.1-1.4, ПК.2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4, ОК 01-07, ОК 09-11, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 19.	Дифзачет	У.1 – У.19, 3.1 – 3.35, ПК.1.1-1.4, ПК.2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4, ОК 01-07, ОК 09-11, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 19.
Тема 1.5 Доходы и прибыль на предприятиях общественного питания	<p>Устный опрос, коллоквиум.</p> <p>Практическое занятие № 17. Расчет, анализ и планирование валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.</p>	У.1 – У.19, 3.1 – 3.35, ПК.1.1-1.4, ПК.2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4, ОК 01-07, ОК 09-11, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 19.	Дифзачет	У.1 – У.19, 3.1 – 3.35, ПК.1.1-1.4, ПК.2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4, ОК 01-07, ОК 09-11, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 19.
3 курс: Раздел 2. Основы менеджмента				
Тема 2.1 Сущность, цели и задачи менеджмента.	<p>Устный опрос, тестирование, коллоквиум.</p> <p>Практическое занятие № 18. Основные понятия и категории менеджмента. Цели и задачи менеджмента.</p>	У.1 – У.19, 3.1 – 3.35, ПК.1.1-1.4, ПК.2.1-2.8,	Дифзачет	У.1 – У.19, 3.1 – 3.35, ПК.1.1-1.4, ПК.2.1-2.8,

Предприятие как объект управления.	Практическое занятие № 19. Функция контроля. Виды, этапы, правила контроля. Практическое занятие № 20. Использование метода «мозгового штурма» Практическое занятие № 21. Деловая игра «Полет на Луну»	ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4, ОК 01-07, ОК 09-11, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 19.		ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4, ОК 01-07, ОК 09-11, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 19.
Тема 2.2 Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления.	Устный опрос, коллоквиум. Практическое занятие № 22. Построение организационных структур управления предприятий общепита Практическое занятие № 23. Расчет показателей движения кадров	У.1 – У.19, 3.1 – 3.35, ПК.1.1-1.4, ПК.2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4, ОК 01-07, ОК 09-11, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 19.	Дифзачет	У.1 – У.19, 3.1 – 3.35, ПК.1.1-1.4, ПК.2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4, ОК 01-07, ОК 09-11, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 19.
Тема 2.3 Коммуникация как функция менеджмента	Устный опрос, коллоквиум. Практическое занятие № 24. Составление плана проведения совещаний, переговоров, бесед Практическое занятие № 25. Деловая игра «ЧП на предприятии»	У.1 – У.19, 3.1 – 3.35, ПК.1.1-1.4, ПК.2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4, ОК 01-07, ОК 09-11, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 19.	Дифзачет	У.1 – У.19, 3.1 – 3.35, ПК.1.1-1.4, ПК.2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4, ОК 01-07, ОК 09-11, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 19.
4 курс: Раздел 3. Основы маркетинга				
Тема 3.1 Основные концепции и виды маркетинга	Устный опрос, коллоквиум. Практическое занятие № 26. Определение задач маркетинга. Классификация маркетинга. Практическое занятие № 27. Определение жизненного цикла товара и разработка маркетинговых мероприятий Практическое занятие № 28. Деловая игра «Разработка многоуровневой модели товара» Практическое занятие № 29. Сегментация рынка услуг общественного питания.	У.1 – У.19, 3.1 – 3.35, ПК.1.1-1.4, ПК.2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4, ОК 01-07, ОК 09-11, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 19.	Дифзачет	У.1 – У.19, 3.1 – 3.35, ПК.1.1-1.4, ПК.2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4, ОК 01-07, ОК 09-11, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 19.
Тема 3.2 Маркетинговые	Устный опрос, тестирование, коллоквиум.	У.1 – У.19, 3.1 – 3.35, ПК.1.1-1.4, ПК.2.1-2.8,	Дифзачет	У.1 – У.19, 3.1 – 3.35, ПК.1.1-1.4, ПК.2.1-2.8,

<p>исследования в общественном питании</p>	<p>Практическое занятие № 30. Анализ ситуации на рынке товаров и услуг Практическое занятие № 31. SWOT- анализ предприятия общественного питания Практическое занятие № 32. Анализ и оценка эффективности сбытовой политики предприятия Практическое занятие № 33. Методы маркетинговых исследований. Разработка анкеты для изучения потребительских предпочтений.</p>	<p>ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4, ОК 01-07, ОК 09-11, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 19.</p>		<p>ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4, ОК 01-07, ОК 09-11, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 19.</p>
--------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------

3. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Общее положение

Основной целью оценки курса учебной дисциплины **ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга** является оценка освоения умений и усвоения знаний.

Оценка курса учебной дисциплины осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: устный опрос, оценивание результатов практической работы, оценивание результатов самостоятельной работы; контрольные работы по разделам; экзамен.

Оценка за контроль ключевых компетенций обучающихся производится по пятибалльной системе.

Критерии оценки устного опроса:

- «5» - ответ полный, аргументированный;
- «4» - ответ требует дополнений;
- «3» - ответ раскрыт с наводящими вопросами;
- «2» - обучающийся отказывается отвечать.

Критерии оценки при защите докладов:

«5» - выполнены все требования к написанию и защите доклада: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

«4» балла – основные требования к докладу и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём доклада; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

«3» балла – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании доклада или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

«2» балла – тема доклада не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

При выполнении практических заданий ставится отметка:

- «3» - за 50-69% правильно выполненных заданий,
- «4» - за 70-85% правильно выполненных заданий,
- «5» - за правильное выполнение более 85% заданий.

Основным критерием эффективности усвоения обучающимися содержания учебного материала считается коэффициент усвоения учебного материала – K_u . Он определяется как отношение правильных ответов обучающихся к общему количеству вопросов: $K_u = N/K$, где N – количество правильных ответов обучающихся, а K – общее число вопросов. Если $K_u > 0.7$, то учебный материал считается усвоенным.

Критерии оценивания работы обучающихся на практических занятиях

Таблица 5

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений			
	балл (отметка)	вербальный аналог	при выполнении практических заданий	при защите контрольных вопросов
86% - 100%	5	отлично	Обучающийся выполнил работу в полном объеме с	Обучающийся правильно понимает суть вопроса, дает точное

			<p>соблюдением необходимой последовательности действий;</p> <p>в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, графики, вычисления;</p> <p>правильно выполняет анализ ошибок.</p>	<p>определение и истолкование основных понятий;</p> <p>строит ответ по собственному плану, сопровождает ответ новыми примерами, умеет применить знания в новой ситуации;</p> <p>может установить связь между изучаемым и ранее изученным материалом из курса, а также с материалом, усвоенным при изучении других дисциплин.</p>
70% - 85%	4	хорошо	<p>Обучающийся выполнил требования к оценке "5", но ответ дан без использования связей с ранее изученным материалом, допущены 2-3 недочета.</p>	<p>Обучающийся выполнил требования к оценке "5", но ответ дан без новых примеров, без применения знаний в новой ситуации, без использования связей с ранее изученным материалом и материалом, усвоенным при изучении других дисциплин;</p> <p>допустил 1 ошибку или не более 2-3 недочетов, которые может исправить самостоятельно или с небольшой помощью преподавателя.</p>
50% - 69%	3	удовлетворительно	<p>Обучающийся выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы;</p> <p>в ходе проведения работы были допущены ошибки.</p>	<p>Обучающийся правильно понимает суть вопроса, но в ответе имеются отдельные пробелы в усвоении вопросов курса, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала;</p> <p>допустил не более 1 грубой ошибки и 2 недочетов.</p>
менее 50%	2	неудовлетворительно	<p>Обучающийся выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов</p>	<p>Обучающийся не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с требованиями программы и допустил больше ошибок и недочетов, чем необходимо для оценки 3;</p> <p>не может ответить ни на один из поставленных вопросов.</p>

Оценка за выполнение практических работ выставляется в соответствии с критериями, указанными в методических указаниях по выполнению практических работ.

Оценка за выполнение практических работ учитывается в журнале учета теоретического обучения (форма 2) и выставляется 100% обучающихся за исключением отсутствующих на занятии. Оценка за каждую внеаудиторную (самостоятельную) работу в журнале не выставляется, а является суммарной (средней) всех внеаудиторных (самостоятельных) работ и учитывается при допуске к экзамену, как итог освоения соответствующих тем. Полнота знаний, полученных на занятиях оценивается кратким контрольным опросом в начале следующего занятия с выставлением оценки (форма 2) не менее 3% от списочного состава учебной группы.

3.2. Комплект контрольно-измерительных материалов для оценки освоения учебной дисциплины «ОП.03. Менеджмент» (по отраслям)» (текущий контроль)

Задания для текущего контроля успеваемости по учебной дисциплине **ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга** по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** оценивают уровень усвоения теоретических знаний по темам следующих разделов:

- Раздел 1. Основы менеджмента;
- Раздел 2. Основы менеджмента;
- Раздел 3. Основы маркетинга.

Примерный перечень оценочных средств

Таблица 6

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1.	Конспект теоретического занятия (обучающегося)	Написание конспекта - средство проверки умений обучающегося выделять главное из общей информации. В конспекте должны быть отражены основные принципиальные положения изученной темы.	Темы отражены в соответствии с планируемыми результатами и ПТП.
2.	Коллоквиум	Устный ответ - средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Перечень вопросов для коллоквиумов.
3.	Задания для практической работы	Оформление отчета по выполненной практической работе обучающимся – средство проверки умений применять полученные профессиональные знания в учебных условиях.	Методические указания по практическим заданиям.
4.	Тест	Текущее тестирование – средство контроля усвоения знаний по теме, разделу учебной дисциплины.	Тестовые задания по темам/разделам
5.	Задания для самостоятельной работы	Контроль выполнения самостоятельной работы - средство оценки формирования общих и профессиональных компетенций выпускника.	Методические указания по внеаудиторным самостоятельным работам.
6.	Доклад	Проблемное задание, в котором предлагается осмыслить реальную профессионально-	Тематика докладов

		ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы. презентация	
7.	Экзамен	Итоговая форма оценки знаний.	Вопросы к экзамену

Задания для тестового контроля

РАЗДЕЛ 1, ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ

ТЕСТ № 1

по теме 1.1 «Экономика как система общественного воспроизводства»

1. Какой из показателей является стоимостным показателем А. Смит полагал, что основным стимулом экономической активности человека является _____ интерес.
 - a. Коллективный
 - b. Государственный
 - c. Национальный
 - d. частный
2. Согласно взглядам меркантилистов, _____ является источником денежного богатства.
 - a. взаимовыгодная свободная торговля
 - b. превышение экспорта над импортом
 - c. рост зарубежных инвестиций
 - d. превышение импорта над экспортом
3. Содержание кейнсианской революции заключается в ...
 - a. обосновании необходимости государственного вмешательства в экономику
 - b. открытии уравнения обмена
 - c. открытии предельного анализа
 - d. обосновании неотвратимости гибели капитализма
4. Заполните пропуск
 _____ открыл обратную зависимость между уровнем зарплаты и безработицы.
 - a. Дж. Хикс
 - b. Дж.М. Кейнс
 - c. М. Фридмен
 - d. Э. Филлипс
5. Кейнсианство как научное направление в экономике сформировалось в ...
 - a. XIX в.
 - b. XX в.
 - c. XVIII в.
 - d. XXI в.
6. Сторонниками минимального государственного вмешательства в экономику были ...
 - a. сторонники институционализма
 - b. классики политической экономии
 - c. сторонники кейнсианства
 - d. меркантилисты
7. Заполните пропуск
 _____ – экономическая школа, широко использовавшая математический аппарат и предельные величины для анализа экономических явлений.
 - a. Марксизм
 - b. Неинституционализм
 - c. Маржинализм
 - d. Монетаризм
8. К основным направлениям современной экономической мысли не относят ...

- a. неокейнсианское направление
 - b. неоклассическое направление
 - c. институционализм
 - d. марксизм
9. Согласно теории _____ предполагается необходимым создание условий для свободного и стабильного функционирования рынка на основе проведения рациональной, долгосрочной денежной политики.
- a. Кейнсианства
 - b. Институционализма
 - c. Монетаризма
 - d. классической политэкономии

ТЕСТ № 2

по теме 1.3 «Ресурсы предприятия общественного питания»

1. Какой из показателей является стоимостным показателем производительности труда:
 - a) количество произведенной продукции, приходящееся на одного вспомогательного рабочего;
 - b) затраты времени на производство единицы продукции;
 - c) стоимость произведенной продукции, приходящаяся на единицу оборудования;
 - d) *стоимость произведенной продукции, приходящаяся на одного среднесписочного работника;*
 - e) стоимость материалов, приходящаяся на одного рабочего.
2. Какое из понятий характеризует выработку:
 - a) количество продукции, произведенное в среднем на одном станке;
 - b) *стоимость произведенной продукции, приходящейся на одного среднесписочного работника*
 - c) время на производство запланированного объема продукции;
 - d) номенклатура выпускаемой продукции;
 - e) стоимость основной продукции, приходящейся на одного рабочего.
3. Заработная плата, начисляемая за объем произведенной продукции с выплатой премии за выполнение и перевыполнение планового задания – это:
 - a) прямая сдельная зарплата;
 - b) простая повременная;
 - c) повременно – премиальная;
 - d) *сдельно – премиальная;*
 - e) сдельно – прогрессивная
4. Наиболее характерное условие применения повременной оплаты труда:
 - a) возможность точно планировать и учитывать количеств заготовок, обрабатываемых работниками;
 - b) возможность технического нормирования труда;
 - c) *производственный процесс строго регламентирован технологическим процессом;*
 - d) имеются значительные заказы на производимую продукцию, а численность рабочих ограничена
5. Выработка в натуральном или стоимостном выражении определяется как:
 - a) *отношение объема товарной продукции к среднесписочной численности работников;*
 - b) отношение среднесписочной численности работников к объему товарной продукции;
 - c) отношение количества отработанного времени к объему произведенной продукции
6. Уменьшение показателя производительности труда (выработка)
 - a) *сокращением объема производства;*

- b) неизменным объемом производимой продукции;
 - c) увеличением объема производимой продукции
7. Какой из показателей является трудовым показателем производительности труда:
- a) *трудоемкость*;
 - b) материалоемкость;
 - c) фондоемкость;
 - d) энергоемкость
8. Наибольшее распространение получил показатель выработки в:
- a) натуральном выражении;
 - b) условно-натуральном выражении;
 - c) *стоимостном*;
 - d) трудовом
9. Повременная форма оплаты труда предусматривает оплату труда в соответствии с количеством:
- a) оказанных услуг;
 - b) изготовленной (отработанной) продукции;
 - c) *отработанного времени*
10. Для измерения эффективности использования трудовых ресурсов используются показатели:
- a) материалоемкости;
 - b) *трудоемкости*;
 - c) фондоемкости;
 - d) *выработки*.

РАЗДЕЛ 2. ОСНОВЫ МЕНЕДЖМЕНТА

ТЕСТ № 3

по теме 2.1 «Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления.»

1. Планирование – это:
- a. *управленческая деятельность, отраженная в планах и фиксирующая будущее состояние менеджмента в текущее время*;
 - b. перспективная ориентация в рамках распознавания проблем развития;
 - c. обеспечение целенаправленного развития организации в целом и всех её подразделений.
2. Сформулируйте задачи планирования:
- a. *перспективная ориентация в рамках распознавания проблем развития*
 - b. обеспечение целенаправленного развития организации в целом и всех её подразделений.
 - c. создание базы для эффективного контроля путем сравнения показателей.
3. По форме планирование бывает:
- a. тактическое;
 - b. конкретное;
 - c. *перспективное*.
4. Необходимость планирования заключается в определении:
- a. *конечных и промежуточных целей*;
 - b. *задач, решение которых необходимо для достижения целей*;
 - c. *средств и способов решения задач*;
 - d. правильного ответа нет.

5. При какой форме планирования осуществляется выбор средств для выполнения целей на период от 1 года до 5 лет?
- перспективное;
 - среднесрочное;*
 - оперативное.
6. При какой форме планирования осуществляется определение целей деятельности на срок больше 5 лет:
- перспективное;*
 - среднесрочное;
 - оперативное.
7. Организация – это:
- процесс планирования, организации, мотивации и контроля, необходимые для того, чтобы сформулировать и достичь целей;
 - особый вид деятельности, превращающий неорганизованную толпу в эффективно и целенаправленно работающую производственную группу;
 - это управленческая деятельность, посредством которой система управления приспособляется для выполнения задач, поставленных на этапе планирования.*
8. Установление постоянных и временных связей между всеми подразделениями организации осуществляет функция:
- планирования;
 - организации;*
 - контроля.
9. Выберите основные принципы организации менеджмента:
- непрерывность;
 - ритмичность;
 - надежность;
 - все ответы верны.*
10. Функции административно-оперативного управления:
- определение структуры предприятий;*
 - периодическое или непрерывное сравнение;
 - установление ответственности.*

РАЗДЕЛ 3. ОСНОВЫ МАРКЕТИНГА

ТЕСТ № 4

по теме 3.2 «Маркетинговые исследования в общественном питании»

1. Кто является источником идей для создания нового продукта?
- ученые;
 - потребители;
 - рекламные агентства;
 - отраслевые издания;
 - все перечисленное.
2. Жизненный цикл товара – это:
- интервал времени от момента приобретения до момента утилизации, прекращения существования товара;
 - интервал времени, в котором спрос на товар проходит все возможные фазы и возвращается к исходной точке;
 - совокупность фаз внедрения товара на рынок, роста продаж, зрелости товара и спада продаж;
 - процесс развития продаж товара и получение прибыли;
 - интервал времени, который начинается с разработки нового товара и заканчивается прекращением его производства.

3. Какой вид цены основан на разделении рынка на определенные группы покупателей?
1. цена на изделие, уже снятое с производства;
 - a. цена, устанавливаемая ниже, чем у большинства фирм на рынке;
 - b. цена потребительского сегмента рынка;
 - c. эластичная (гибкая) цена;
 - d. преимущественная цена.
 4. В чем преимущество использования агентов и брокеров?
 - a. активно применяют достижения науки и техники;
 - b. повышают качество товара;
 - c. получают прибыль от реализации товара;
 - d. используют подготовленный торговый персонал;
 - e. принимают право собственности на товар и отвечают за него.
 5. Метод, в котором бюджет устанавливается на основании того, что предприятие хочет добиться с помощью маркетинговых коммуникаций, это:
 - a. метод конкурентного паритета;
 - b. метод расчета на основании целей и задач;
 - c. метод расчета в процентах к сумме продаж;
 - d. метод исчисления от наличных денежных средств;
 - e. метод экспертных оценок.
 6. К какому критерию классификации относится престижная реклама?
 - a. характер воздействия на аудиторию;
 - b. предмет рекламной коммуникации;
 - c. способ воздействия;
 - d. тип целевой аудитории;
 - e. цель рекламной кампании товара в увязке с его жизненным циклом.
 7. На кого не могут быть направлены мероприятия по стимулированию сбыта?
 - a. на посредников;
 - b. на потребителей;
 - c. на поставщиков;
 - d. на продавцов;
 - e. на общественность.
 8. Личная продажа – это:
 - a. использование многообразных средств стимулирующего воздействия, призванных ускорить или усилить ответную реакцию рынка;
 - b. представление товара одному или нескольким потенциальным клиентам, осуществляемое в процессе непосредственного общения, и имеющее целью продажу и установление длительных взаимоотношений с данными клиентами;
 - c. коммуникация с аудиторией посредством неличных оплачиваемых каналов; аудитория четко представляет источник послания как организацию, оплатившую средства распространения рекламы;
 - d. интерактивная система маркетинга, предусматривающая непосредственный контакт с каждым покупателем, который реализуется в форме индивидуализированного диалога для получения немедленной обратной реакции.
 9. Причина популярности прямого маркетинга:
 - a. дефицит времени у потребителей для совершения покупок;
 - b. возможность расплаты кредитными карточками;
 - c. повышение квалификации торгового персонала и, как следствие, повышение
 - d. качества индивидуального обслуживания покупателей;
 - e. все перечисленное.

4. КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

4.1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения учебной дисциплины **ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга**. Цель аттестации - оценить уровень компетенций, полученных за период обучения.

Форма промежуточной аттестации (в соответствии с учебным планом) – **дифференцированный зачет**. Дифференцированный зачет проводится в письменной форме.

Содержание комплекта оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета определяется в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Принципы отбора содержания задания дифференцированного зачета: ориентация на требования к результатам освоения учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга представленным в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программой дисциплины.

Структура задания дифференцированного зачета:

Задание состоит из двух частей: теоретической и практической. Теоретическая часть содержит два вопроса, требующих раскрытия теоретических аспектов изучаемой дисциплины. Практическая часть содержит одно практико-ориентированное задание.

Варианты дифференцированного зачета равноценны по сложности, одинаковы по структуре, параллельны по расположению заданий. Вопросы для дифференцированного зачета разрабатываются преподавателями и рассматриваются на цикловой комиссии общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

Допуск к промежуточной аттестации:

К дифференцированному зачету по дисциплине обучающиеся допускаются при выполнении следующих (минимальных) условий:

- а. по итогам усвоения материала курса средняя оценка не ниже «удовлетворительно»;
- б. посещаемость занятий не меньше 40%;
- с. отчетность по практическим работам (занятиям) 100%.

4.2 Критерии оценки результата

Таблица 6

Оценка	Количество баллов, необходимое для получения оценки (либо текстовое описание качества выполнения задания на данную отметку)
«5» (отлично)	Обучающийся при ответе на теоретическую часть задания продемонстрировал системные полные знания и умения по поставленным вопросам, успешно решил практическую задачу.
«4» (хорошо)	Обучающийся при ответе на теоретическую часть задания продемонстрировал системные полные знания и умения по поставленным вопросам, но при ответе были допущены незначительные ошибки или были погрешности при решении практической задачи.
«3» (удовлетворительно)	Обучающийся нечетко ответил на один из вопросов задания или не справился с практическим заданием.
«2» (неудовлетворительно)	Обучающийся при ответе на теоретическую часть задания изложил материал несвязно, допустил значительные ошибки,

	опустил значимые элементы содержания ответа и не справился с практической частью задания.
--	-------------------------------------------------------------------------------------------

4.3 Задания для проведения промежуточной аттестации

ПЕРЕЧЕНЬ ТЕОРЕТИЧЕСКИХ ВОПРОСОВ для подготовки к дифференцированному зачету по дисциплине **ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга:**

1. Экономика как хозяйственная деятельность и как наука о такой деятельности.
2. Сущность и принципы рыночной экономики.
3. Ресурсы и факторы производства.
4. Организация и ее отраслевые особенности в экономике.
5. Предприятие – важнейшее звено в решении основной экономической проблемы.
6. Основные признаки предприятия.
7. Классификация предприятий.
8. Организационно-правовые формы предприятий.
9. Основные показатели деятельности предприятий общественного питания.
10. Цена и ее функции.
11. Экономическое содержание, виды цен и их классификация.
12. Методика установления рыночных цен на товары.
13. Ценовая политика предприятия. Структура и состав цен
14. Основной капитал и его роль в производстве.
15. Производственная мощность предприятия общественного питания.
16. Оборотный капитал и его характеристика.
17. Материальные ресурсы и показатели их использования.
18. Трудовые ресурсы организации, их состав и структура.
19. Мотивация труда. Принцип, формы и системы оплаты труда.
20. Понятие производительности труда. Показатели производительности труда.
21. Понятие и состав издержек производства и реализации продукции.
22. Понятие сметы затрат и калькуляции себестоимости.
23. Порядок составления калькуляции себестоимости продукции.
24. Рентабельность производства, продукции, капитала. Методика определения и сферы их применения .
25. Организационные аспекты внедрения и развития маркетинга на предприятии.
26. Основные цели, функции и принципы маркетинга.
27. Маркетинговая среда предприятия, план – программа маркетинговой деятельности.
28. Основные требования, предъявляемые к маркетинговому контролю на предприятии общественного питания.
29. Объекты маркетинговой деятельности: нужда, потребность, спрос.
30. Субъекты маркетинговой деятельности. Потребители как субъекты маркетинговой деятельности .
31. Маркетинговая информация и требования, предъявляемые к ней.
32. Основные направления исследований в маркетинге.
33. Технология подготовки и проведения анкетного опроса.
34. Сущность, функции, цели из задачи маркетинга.
35. Социально – экономическая сущность маркетинга.
36. Коммуникационная и сбытовая политика предприятий общественного питания.
37. Определение спроса и потребностей в услугах предприятия питания.
38. Организация рекламной кампании: планирование, выбор средств, правила составления текстов рекламных обращений
39. Комплекс маркетинга в сфере услуг общественного питания
40. Понятие и сущность менеджмента, его роль и задачи.

41. Основные категории менеджмента: объекты, субъекты, типы, виды, функции, методы и принципы.
42. Современные подходы в менеджменте: комплексный, процессный, системный и ситуационный.
43. Сущность и классификация функций управления: планирование, организация, координация, мотивация и контроль.
44. Понятие, содержание и виды управленческих решений , их процесс принятия и требования.
45. Правила принятия управленческих решений .
46. Условия и оценка эффективность управленческих решений.
47. Мотивационная политика, ее сущность и этапы мотивационного процесса.
48. Понятие делового общения, его формы и организация общения.
49. Этапы и фазы делового общения.
50. Факторы повышения эффективности делового общения.
51. Понятие и характеристика стилей руководства.
52. Сущность мотивации. Система методов управления в предприятиях общественного питания.
53. Организация взаимоотношений с сотрудниками.
54. Технология индивидуальной работы с персоналом.
55. Цели и задачи самоменеджмента.
56. Методы разрешения конфликтов, стратегия поведения в конфликте.
57. Организационные аспекты внедрения и развития менеджмента на предприятии.
58. Жизненный цикл предприятия.
59. Содержание процесса управления. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла.
60. Виды, принципы и качество управленческих решений.

ПЕРЕЧЕНЬ ТИПОВЫХ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ для подготовки к дифференцированному зачету по дисциплине **ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга**:

Задания направлены на использование приобретенных знаний и умений в практической профессиональной деятельности и повседневной жизни:

- реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей;
- творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения.

Ситуационная задача 1.

Составить калькуляцию продажной цены 1 порции шницеля отбивного. Наценка общественного питания на сырье и продукты 40%, НДС – 10%. При расчете используйте данные таблицы:

Калькуляционная карточка.

Наименование блюда – шницель отбивной.

№ п/п	Наименование продуктов	Норма на 100 блюд, кг.	Продажная цена 1 кг., руб.	Сумма, руб.
1	Яйца	14 шт.	60	
2	Свинина	13,5	280	
3	Сухари	1,5	40	
4	Животный жир	1	150	
5	Специи	-	45	
6	Соль	-	1	
7	Общая стоимость набора	-	-	

8	Продажная цена 1 блюда	-	-	
---	------------------------	---	---	--

Ситуационная задача № 2.

В таблице представлены данные, характеризующие различные ситуации на рынке консервированной фасоли.

Цена, руб.	Объем спроса (млн. банок в год)	Объем предложения (млн. банок в год)	Неудовлетворенный спрос, кг	Избыток предложения, кг
24	70	10		
26	60	30		
34	50	50		
38	40	70		
40	30	90		

Задание:

1. Изобразить кривую спроса и кривую предложения по данным таблицы.
2. Если рыночная цена за банку фасоли будет равна 18 руб., что характерно для данного рынка - излишки или дефицит?
3. Чему равна равновесная цена на этом рынке?

Ситуационная задача № 3.

Определить план выпуска обеденной продукции столовой при промышленном предприятии по численности потребителей на основании следующих данных:

- численность работающих на заводе составляет 7560 человек;
- услугами столовой в текущем году охвачено 72% общего числа работающих на заводе;
- в планируемом квартале предполагается увеличить численность потребителей на 20%.;
- количество блюд, приходящихся на одного потребителя, составит в среднем 2,5 блюда в день;
- количество рабочих дней столовой- 76 рабочих дней.

Ситуационная задача № 4.

Вы работаете менеджером в ЧП «Шоколадница», которая занимается реализацией мучных кондитерских изделий. На протяжении 5 лет Вы получали все необходимое сырье от ООО «Ресурсы». Но в связи с ростом цен на сырье Вас они не стали устраивать, т.к. увеличивается себестоимость изделий, а это приведет к потере клиентов.

Перед Вами стал вопрос, где найти нового поставщика, и будет ли это выгодно? Или все же продолжить сотрудничество с ООО «Ресурсы»?

По каким критериям Вы будете оценивать поставщика?

На что необходимо обратить в первую очередь внимание руководству ЧП «Шоколадница»?

Ситуационная задача № 5.

Вам как маркетологу ресторана «Жемчужина» необходимо привести анализ окружающей среды. Предложите перечень вопросов для изучения конкурентов.

Ситуационная задача № 6.

Представьте, что вы начальник отдела крупного предприятия, у вас в подчинении находится 50 служащих. Некоторые ваши подчиненные постоянно обращаются к вам за советом или рекомендациями по вопросам, которые должны решать самостоятельно, но и тем самым отвлекают вас от неотложных и более важных дел. Как вы поступите в этой ситуации и есть ли в сложившейся ситуации ваша вина как руководителя?

5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительные источники:

Нормативно-правовые акты:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (ГК РФ) 30.11.1994 N 51-ФЗ
2. Налоговый кодекс Российской Федерации часть 2 (НК РФ ч.2) от 05.08.2000 N 117-ФЗ
3. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ
4. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ

Основные печатные и электронные издания:

1. Носова, С.С. Основы экономики : учебник / С.С. Носова. — М: КноРус, 2021. — 312 с.;
2. Пястолов, С. М., Основы экономики, менеджмента и маркетинга +e-Приложение.: учебник / С. М. Пястолов. — М: КноРус, 2023. — 246 с. — ISBN 978-5-406-11478-0.— Текст: электронный —URL: <https://book.ru/book/948884> — Режим доступа: по подписке;
3. Пястолов, С. М., Основы экономики, менеджмента и маркетинга. Практикум: учебно-практическое пособие / С. М. Пястолов. — М: КноРус, 2023. — 193 с. — ISBN 978-5-406-11479-7.— Текст: электронный — URL: <https://book.ru/book/948885> — Режим доступа: по подписке

Дополнительные источники:

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО/ Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М: Юрайт, 2022. — 390 с. — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный— URL: <https://urait.ru/bcode/491583> — Режим доступа: по подписке.
2. Носова, С.С. Основы экономики : учебник / С.С. Носова. — М: КноРус, 2021. — 312 с. — ISBN 978-5-406-08312-3.— Текст : электронный — URL:<https://book.ru/book/940434> — Режим доступа: по подписке;
3. Реброва, Н. П. Основы маркетинга : учебник и практикум для СПО / Н. П. Реброва. — М: Юрайт, 2023. — 277 с. — ISBN 978-5-534-03462-2. — Текст : электронный — URL: <https://urait.ru/bcode/511695> — Режим доступа: по подписке;
4. Менеджмент. Практикум: учебное пособие для СПО / Ю. В. Кузнецов [и др.]; под редакцией Ю. В. Кузнецова. — М: Юрайт, 2021. — 246 с. — ISBN 978-5-534-02464-7. — Текст : электронный— URL: <https://urait.ru/bcode/471002>— Режим доступа: по подписке.

Интернет-ресурсы:

1. СПС «Консультант-плюс» - <http://www.consultant.ru>
2. СПС «Гарант» - <http://www.garant.ru>
3. <https://rosstat.gov.ru/statistics/roznichnayatorgovlya> - Федеральная служба государственной статистики