

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АКСУБАЕВСКИЙ ТЕХНИКУМ УНИВЕРСАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**



**Фонд оценочных средств  
по учебной дисциплине  
ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Аксубаево, 2022

**Разработчик:**

ГАПОУ «АТУТ»  
(место работы)

преподаватель  
(занимаемая должность)

\_\_\_\_\_  
(инициалы, фамилия)

Рассмотрено и одобрено на заседании предметной (цикловой) комиссии

---

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_\_» 2022г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_

(подпись)

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ	5
3. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	39
3.1 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ	39
3.2 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	52

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Результатом освоения учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «Поварское и кондитерское дело», а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы в целом.

Формой итоговой аттестации по учебной дисциплине является экзамен, итогом его является оценка. В качестве промежуточной оценки результатов освоения учебной дисциплины является оценка знаний, умений, практического опыта в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине.

## 2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ

В результате контроля и оценки по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций (Таблицы 1, 2), знаний и умений (Таблица 3):

Таблица 1

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 1.1  Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность</li> </ul>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>

	<p>упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>- соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> </ul>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>
ПК 1.3 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> </ul>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных</li> </ul>

		ответов, -тестирования
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования</p>
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	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>обеспечение наличия на рабочем месте технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании;</p> <p>соблюдение требований к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования</p>

	<p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении супов сложного ассортимента;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и установление способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении супов сложного ассортимента установленным на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>

	и форм обслуживания; презентации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.3  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при; выбор способов и техник при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие горячих соусов сложного ассортимента (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента; презентации горячих соусов сложного ассортимента	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
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;	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;	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы

<p>блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов;</p> <p>презентации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента</p>	<p>(докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-экзамена</li> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>
<p>ПК 2.5</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде:</p>

и форм обслуживания	<p>и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>презентации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования</p>
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	<p>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;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования</p>

	<p>безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей и видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>

	<p>потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>презентация горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>выполнять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор продуктов, вкусовых,</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме в экзамена виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> </ul>

	<p>ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; ведение расчетов с потребителем в соответствии выполненным заказом соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	-тестирования
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;</p> <p>выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>

	<p>соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; проведение маркировки ингредиентов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<p>приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>

	<p>холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест;</p> <p>соблюдение температурного режима при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения салатов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>

	<p>технологическими картами приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
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	<p>подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник при подготовке канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>

	<p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
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	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья к сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>подготовка рабочих мест;</p> <p>соблюдение температурного режима при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>

	<p>водного сырья закусок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
ПК3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>приготовление, творческое оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке; подготовка рабочих мест; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования</p>

	холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме в экзамена виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
ПК 4.1 Организовывать	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления	Текущий контроль при проведении:

<p>подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; проведение маркировки ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>-письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме в экзамена виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования</p>
<p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов</p>	<p>десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов,</p>

<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выбор способов и техник при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных десертов а сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентация холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме в экзамена виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>
<p>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</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме в экзамена виде:</p>

	<p>обслуживания;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентация горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования</p>
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	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты,</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме в экзамена виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования</p>

	<p>требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов;</p> <p>выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентация холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
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	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме в экзамена виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>

	<p>горячих напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления</p> <p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентация горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>разработка и адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности и способов их последующей обработки;</p> <p>выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме в экзамена виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>

	разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	
ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;</p> <p>размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;</p> <p>выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>проведение маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме в экзамена виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>

	<p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам</p> <p>приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	
ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; подготовка рабочих мест;</p> <p>соблюдение температурного режима приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям;</p> <p>обеспечение посуды для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентация отделочных полуфабрикатов</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме в экзамена виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>

	для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; подготовка рабочих мест;</p> <p>выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме в экзамена виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>

	хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; выполнение презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	
ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; подготовка рабочих мест;</p> <p>соблюдение температурного режима приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям;</p> <p>обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления мучных кондитерских изделий сложного</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме в экзамена виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>

	ассортимента; выполнение презентации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	
ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; подготовка рабочих мест;</p> <p>выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении,</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме в экзамена виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>

	<p>подготовке к презентации и реализации пирожных и торты сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации пирожных и торты сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания</p>	
ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	<p>разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>выбор рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подготовка рабочих мест;</p> <p>выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований по безопасности;</p> <p>обеспечение дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке,</p> <p>адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме в экзамена виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>
ПК 6.1. Осуществлять разработку	Составляет и оформляет документы, рассчитывает потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур.	Текущий контроль при проведении:

ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Оформляет документы на отпуск готовых изделий, составляет товарный отчёт за день.	опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме в экзамена виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Осуществляет планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме в экзамена виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Выполняет калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме в экзамена виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей	Планирует и контролирует собственную деятельность и деятельность подчиненных	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса;

деятельности подчиненного персонала		-тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме в экзамена виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
По окончании данной учебной дисциплины проводится экзамен		

Таблица 2

Результаты (общие компетенции и показатели их оценки)	Результаты воспитания	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам:</p> <p><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	ЛР 14. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам учебной дисциплины. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности:</p> <p><b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость</p>	ЛР 14.	Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных

работ и

<p>результатов поиска; оформлять результаты поиска.</p> <p><b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>	<p>и общественной деятельности</p>	<p>проверочных работ по темам учебной дисциплины. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие:</p> <p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>ЛР 14.</p> <p>Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам учебной дисциплины. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами:</p> <p><b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p><b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>	<p>ЛР 13.</p> <p>Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам учебной дисциплины. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и</p>	<p>ЛР5</p> <p>Демонстрирующий приверженность к</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты</p>

<p>культурного контекста:</p> <p><b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p><b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>	<p>родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>	<p>лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам учебной дисциплины. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p> <p><b>Умения:</b> описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p><b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	<p>ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций</p>	<p>Проведение устной беседы. Экспертное оценивание выполненных рефератов, тестовых заданий.</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях:</p> <p><b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p> <p><b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>	<p>ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам</p>

		учебной дисциплины. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности: -осознает роль информационных технологий в жизни общества и отдельного человека; <b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение. <b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностро и профессионального конструктивного «цифрового следа»	Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам учебной дисциплины. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках: <b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы <b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	ЛР5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	Проведение устной беседы. Экспертное оценивание выполненных рефератов, тестовых заданий
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере <b>Умения:</b> выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и	Проведение устной беседы. Экспертное оценивание выполненных рефератов,

| оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат | чужую уникальность | тестовых

<p>по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p><b>Знания:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>	<p>в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности</p>	<p>заданий</p>
--	---	----------------

Таблица 3

Результаты (умения, знания)	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать данные бухгалтерского учёта для планирования и контроля за результатами хозяйственной деятельности;</li> <li>– калькулировать продажную стоимость составлять первичные документы и требования на получение продуктов из кладовых;</li> <li>– составлять отчёты и акты реализаций изделий кухни;</li> <li>– участвовать в инвентаризации имущества и обязательств организации</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: защиты выполнения лабораторных и практических работ, устного фронтального опроса, выполнения контрольных и проверочных работ, выступлений на семинарских занятиях, подготовка рефератов, докладов, презентаций, тестирование по темам учебной дисциплины. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся. Сбор свидетельств освоения компетенций.</p>
<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– нормативное регулирование бухгалтерского учёта и отчётности;</li> <li>– методологические основы бухгалтерского учёта, счета и двойную запись;</li> <li>– бухгалтерскую отчётность;</li> <li>– особенности ценообразования в общественном питании;</li> <li>– правила определения продажных цен и методику калькуляции;</li> <li>– порядок документального оформления хозяйственных операций.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: защиты выполнения лабораторных и практических работ, устного фронтального опроса, выполнения контрольных и проверочных работ, выступлений на семинарских занятиях, подготовка рефератов, докладов, презентаций, тестирование по темам учебной дисциплины. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся. Сбор свидетельств освоения компетенций.</p>

Таблица 4

Код ЛР	Содержание личностного результата
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности

ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
-------	---

ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем

### 3. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

#### 3. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

##### **Раздел 1. Основы экономики**

###### **Тема. Экономика: наука и хозяйство**

Содержание занятия: Основы экономической науки. Типы экономических систем

Формы контроля: устный опрос

1. Дать определение терминам: Труд, Земля, Капитал
2. Что такое экономический рост , экстенсивный экономический рост , интенсивный экономический рост это
3. Написать четыре черты рыночного хозяйства
4. Что такое конкуренция

###### **Тема. Законы спроса и предложение**

Содержание занятия: Спрос и предложение на рынке. Законы спроса и предложения.

Рыночное равновесие.

Формы контроля: устный опрос

1. Что такое спрос
2. Как зависит спрос от цены товара
3. Сформулировать закон предложения
4. Что такое предложение
5. Дать характеристику неценовым факторам спроса
6. Назвать неценовые факторы предложения

###### **Тема. Цена и ценообразование**

Содержание занятия: Понятие, виды и функции цен. Факторы ценообразования.

Расчет цен на товары

Формы контроля: устный опрос

1. Понятие и функции цен.
2. Виды цен и их характеристика
3. Психологическое ценообразование
4. Методы ценообразования
5. Социальная цена и методы «снятия сливок»

###### **Тема. Собственность**

Содержание занятия: Понятие, виды и сущность собственности

Формы контроля: письменный опрос

1. Что такое собственность?
2. Дать характеристику видам собственность.
3. Объяснить юридическое и экономическое понятие собственность

###### **Тема. Структура рынка и рыночные отношения**

Содержание занятия: Понятие и виды рынков. Конкуренция и монополия на рынке

Форма контроля - письменный опрос

- 1) Понятие и характеристики рынка
- 2) Составные элементы рынка
- 3) Понятие конкуренции и её виды
- 4) Структура рынка по уровню конкуренции
- 5) Понятие монополии и причины её возникновения

###### **Тема. Предприятие – основной субъект рынка**

Содержание занятия: Предприятие: признаки, структура, классификация.

Производительность и нормирование труда

Форма контроля: письменный опрос

1. Нарисовать производственную структуру предприятия (по отраслям)
2. Что такое предприятие? Виды предприятий по отраслям

3. Классификация предприятий по видам деятельности
4. Понятие производительности труда и методы её расчёта.
5. Показатели нормирования труда

### **Тема. Труд и трудовые ресурсы**

Содержание занятия: Трудовые ресурсы. Заработка плата и стимулирование труда.

Расчет заработной платы различным категориям работников

Форма контроля: устный опрос

1. Классификация кадров предприятия
2. Формы заработной платы
3. Доплаты и надбавки к заработной плате, выплачиваемые по закону
4. Методы расчёта повременной зарплаты
5. Методы расчета сдельной расценки и зарплаты

### **Тема. Регулирование занятости населения**

Содержание занятия: Безработица. Планирование численности сотрудников

Форма контроля: устный опрос

1. Что такое безработица?
2. Каковы причины безработицы?
3. Виды безработицы.
4. Какова последствия безработицы?
5. Дать характеристику методам планирования численности сотрудников.

### **Тема. Денежно-кредитные отношения**

Содержание занятия: Происхождение денег. Денежное обращение. Функции и свойства денег. Банковская система. Расчет процентов за кредит

Форма контроля - письменный опрос

1. Что такое деньги?
2. Перечислить функции денег.
3. Привести пример натуральных денег.
4. Почему перестали применять натуральные деньги?
5. Объяснить понятие «ходовые товары».

### **Тема. Государственное регулирование экономики**

Содержание занятия: Роль государства в экономике. Принципы и методы налогообложения

Форма контроля: устный опрос

1. Что такое общественные товары?
2. Каковы роль государства в рыночной экономике?
3. Что такое налог и налоговая система?

### **Тема. Социальная сфера экономики**

Содержание занятия: Социальные потребности человека и общества. Социальное обеспечение и социальная помощь. Социальная реабилитация и благотворительность

Форма контроля: устный опрос

1. Перечислить социальные потребности человека.
2. Какие категории граждан нуждаются в социальной защите?
3. Назвать формы социальной благотворительности

### **Тема. Внешнеэкономическая деятельность**

Содержание занятия: Внешнеэкономическая деятельность государства.

Международная торговля. Международные валютные отношения. Расчет курсовой разницы

Форма контроля: письменный опрос

1. Дать определения терминам: валюта, котировка валют, внешняя торговля, импорт, экспорт
2. Как рассчитывается стоимость иностранной валюты в рублях
3. Кто и как устанавливает курс иностранной валюты

## **ИЕРАРХИЧЕСКИЙ ТИП ОРГАНИЗАЦИОННОЙ СТРУКТУРЫ**

### *Линейный тип организационной структуры (тип прямого подчинения).*

В основу данного варианта структуры управления положен принцип единонаочалия, который предполагает предоставление руководителю широких прав и полномочий для выполнения его функций. Менеджер имеет право единолично принимать решения по управлению подразделением и несёт персональную ответственность за деятельность коллектива. Сам менеджер обычно подчинен вышестоящему органу управления. Однако руководитель этой начальственной структуры не имеет права без разрешения непосредственного руководителя (менеджера) отдавать распоряжения его подчинённым.

Достоинства структуры:

чёткая система взаимных связей;

ясная ответственность;

быстрая реакция и обратная связь в ответ на указания вышестоящего руководства.

Недостатки структуры:

отсутствие подразделений по планированию производства и подготовке решений;

тенденция к волоките при решении смежных проблем подразделений;

перегрузка менеджеров верхнего уровня.

### *Функциональный тип организационной структуры*

Особенностью данного типа организационной структуры является то, что каждая структурная единица специализируется на выполнении определённой функции. Для промышленных предприятий, работающих в условиях рыночной экономики, типичными являются следующие основные функции: научно-исследовательские и опытно-промышленные работы, производство, маркетинг, финансы. Выполнение распоряжений руководителя функционального подразделения в пределах его полномочий обязательно для нижестоящих структурных подразделений.

Достоинства структуры:

освобождение руководителей производственных подразделений от необходимости решения специальных вопросов;

возможность использования опытных специалистов, уменьшение потребности в экономистах.

Недостатки структуры:

усложнение взаимосвязей;

затруднение координации действий по управлению;

проявление тенденций к чрезмерной координации.

### *Линейно-функциональный тип организационной структуры*

Это один из наиболее распространенных вариантов организационного построения предприятий. Сущность данного типа структуры заключается в том, что руководство производством обеспечивается как линейным аппаратом, так и функциональными службами

Основу линейно-функциональных структур составляет «шахтный» принцип построения и специализация управленческого процесса по функциональным подсистемам организации: маркетинг, финансы, плановый, производство. По каждой из подсистем формируется иерархия служб, так называемая «шахта», которая пронизывает всю организацию сверху донизу. Результаты работы каждой службы аппарата управления оцениваются показателями, характеризующими выполнение ими своих целей и задач.

Линейные руководители осуществляют непосредственное руководство производством, каждый из них выступает в качестве единонаочальника в соответствующем производственном подразделении. Линейные руководители наделяются необходимыми правами и несут ответственность за конечные результаты деятельности подчинённых им подразделений. Функциональные службы (отделы: плановый, труда и зарплаты, финансовый, бухгалтерия и др.) ведут необходимую подготовительную работу,

осуществляют учёт и анализ деятельности предприятия, разрабатывают рекомендации по улучшению функционирования предприятия. На основании этих рекомендаций линейный аппарат принимает необходимые решения и отдаёт распоряжения, обеспечивающие выполнение соответствующих заданий. Персонал линейного аппарата и функциональных служб непосредственно не подчинён друг другу, однако имеет определённые взаимные обязательства по решению задач, стоящих перед предприятием.

Достоинства структуры:

освобождение линейных руководителей от не свойственных им функций обеспечения производства ресурсами;

возможность координации действий между линейными и функциональными подразделениями;

высокая степень специализации структурных подразделений предприятия.

Недостатки структуры:

необходимость для линейных руководителей постоянного согласования при решении текущих вопросов производства, экономики, кадров как с соответствующими функциональными службами, так и высшим руководством;

длинная цепь команд и, как следствие, искажение коммуникаций.

### ***Штабной тип организационной структуры***

Данный вариант структуры в первую очередь предназначен для организации работы менеджеров высшего звена управления. При таком руководителе создается группа подразделений, целью которых является получение и анализ необходимой информации, подготовка и обеспечение руководства необходимым набором вариантов решения конкретной проблемы.

Достоинства структуры:

качественная подготовка планов и вариантов решений;

высокая степень специализации деятельности; профессионализм персонала.

Недостатки структуры:

тенденция к чрезмерной централизации управления;

снижение персональной ответственности сотрудников за результаты работы.

### ***Линейно-штабная структура управления***

Линейно-штабная структура управления имеет такие же характеристики, как и линейно-функциональная структура. Она предусматривает функциональное разделение управленческого труда в штабных службах разных уровней.

Главной задачей линейных руководителей в этом случае является координация действий функциональных служб и направление их в русло общих интересов организации. Именно по такому принципу построено управление Москвой.

Достоинства структуры:

более глубокая, чем в линейной, проработка стратегических вопросов;

некоторая разгрузка высших руководителей;

хороший первый шаг к более эффективным органическим структурам управления при условии наделения штабных подразделений правами функционального руководства; возможность привлечения внешних консультантов и экспертов.

Недостатки структуры:

недостаточно чёткое распределение ответственности в связи с тем, что лица, готовящие решение, не участвуют в его выполнении; тенденция к чрезмерной централизации управления; многие недостатки аналогичны недостаткам линейной структуры, частично в более ослабленном виде.

### ***Дивизиональная структура управления***

Дивизиональные (от англ. division – отделение) структуры управления стали возникать к концу 20-х гг. XX в., когда резко увеличились размеры предприятий. Они стали многопрофильными, технологические процессы усложнились.

Крупные корпорации, первыми использовавшие данные структуры управления,

стали предоставлять определённую самостоятельность своим производственным подразделениям. За руководством оставалась стратегия развития, научно-исследовательские разработки, финансовая и инвестиционная политика. Этот тип структур сочетает централизованную координацию и контроль деятельности с централизованным управлением. Ключевые фигуры в управлении организации – дивизиональной структурой – не руководители функциональных подразделений, а менеджеры, возглавляющие производственные отделения, так называемые дивизионы.

Структуризация по дивизионам, как правило, производится по одному из критериев: по выпускаемой продукции – продуктовая специализация (по такому принципу построена, например, известная компания Procter and Gamble; по ориентации на определённые группы потребителей – потребительская специализация; по обслуживаемым территориям – региональная специализация (уже упоминавшаяся компания Procter and Gamble). Пик практического использования этих структур пришелся на 60–70-е гг. XX века.

#### Достоинства структуры:

способность обеспечить управление многопрофильными предприятиями с общей численностью сотрудников порядка сотен тысяч и территориально удаленными друг от друга подразделениями;

обеспечение большей гибкости и более быстрой реакции на изменения в окружении предприятия по сравнению с линейной и линейно-штабной;

отделения становятся «центрами получения прибыли» при расширении границ их самостоятельности;

более тесная связь производства с потребителями.

#### Недостатки структуры:

большое количество «этажей» управленческой вертикали; разобщённость штабных структур отделений со штабами компании; основные связи – вертикальные, поэтому остаются общие для иерархических структур недостатки, например, волокита, перегруженность управленцев, плохое взаимодействие при решении вопросов, смежных для подразделений, и так далее; дублирование функций на разных «этажах» и, как следствие, очень высокие затраты на содержание управленческой структуры; в отделениях, как правило, сохраняется линейная или линейно-штабная структура со всеми её недостатками.

## ОРГАНИЧЕСКИЙ ТИП СТРУКТУР УПРАВЛЕНИЯ

Органические структуры управления стали развиваться с конца семидесятых годов прошлого века. Ещё такие структуры называются адаптивными, так как способны быстро реагировать на изменения рынка. Главным свойством управленческих структур органического типа является их способность изменять свою форму, быстро приспосабливаясь к изменяющимся условиям. Разновидностями структур такого типа являются матричные (программно-целевые), проектные и бригадные формы структур. Матричный тип организационной структуры. Впервые эта структура была предложена Каори Ишикава и по сей день с небольшими изменениями функционирует на фирме Toyota и многих других фирмах. Такая структура управления называется также программно-целевой.

Этот вариант организационной структуры основан на программно-целевом принципе выполнения работы, который предполагает разработку программы (проекта, темы, задания) для достижения конкретной цели. Руководитель, возглавляющий программу, наделяется необходимыми правами по привлечению соответствующих производственных и функциональных подразделений на время выполнения того или иного этапа работы. При этом специалисты таких подразделений, участвующие в выполнении данного этапа программы, продолжают подчиняться своим непосредственным руководителям.

При матричной структуре управления может выполняться одновременно несколько программ. Главное, чтобы для их осуществления было достаточно материальных, финансовых и квалифицированных трудовых ресурсов. Таким образом, при матричном типе организационной структуры параллельно функционируют вертикальная и горизонтальная линии исполнительной власти, что требует, в первую очередь, от менеджеров высшего звена управления чёткой координации проводимых работ.

Достоинства структуры:

ориентация на выполнение конечной цели программы;  
межфункциональная координация деятельности;  
эффективное текущее планирование; рациональное использование качественных ресурсов;

повышение степени контроля деятельности; разгрузка высшего руководства.

Недостатки структуры:

трудности в обеспечении баланса власти между руководителями вертикального и горизонтального уровней;

нарушение коммуникаций между постоянными и временными участниками деятельности;

сложность отчётности и контроля деятельности; угроза двойного подчинения для сотрудников;

высокие требования к квалификации персонала.

### *Проектный тип организационной структуры*

Под проектом понимается любое целенаправленное изменение в системе. Это может быть освоение и производство нового изделия, внедрение новых технологий, строительство объектов и т.д. В этом случае деятельность предприятия рассматривается как совокупность выполняемых проектов, каждый из которых имеет фиксированный срок начала и окончания. Каждый проект имеет свою структуру, и управление проектом включает определение его целей, формирование структуры, а также планирование и организацию работ, координацию действий исполнителей. Когда проект выполнен, структура его распадается, а сотрудники переходят в новый проект или увольняются (если они нанимались на работу на контрактной основе). По своей форме структура управления по проектам может соответствовать как бригадной или кросс-функциональной структуре, так и дивизиональной структуре, в которой определённый дивизион (отделение) существует не постоянно, а создается на срок выполнения проекта.

Достоинства структуры:

высокая гибкость;

сокращение численности управленческого персонала по сравнению с иерархическими структурами.

Недостатки структуры:

весьма высокие требования к квалификации, личным и деловым качествам руководителя проекта. Такой руководитель должен не только управлять всеми стадиями жизненного цикла проекта, но и учитывать место проекта в сети проектов компании;  
дробление ресурсов между проектами;

сложность взаимодействия большого числа компаний;

усложнение процесса развития организации как единого целого.

### *Бригадная (кросс-функциональная) структура управления*

Это организационная форма имеет довольно давние традиции. Первыми примерами такой структуры управления являлись рабочие артели. Основой данной структуры является организация работ по рабочим группам или бригадам. Наибольшее применение бригадной структуры наблюдалось с конца 70–80-х гг. XX в. Основными принципами построения бригадной структуры являются: автономная работа рабочих групп (бригад); самостоятельное принятие решений рабочими группами и координация

деятельности по горизонтали; замена жёстких управленческих связей бюрократического типа гибкими связями, а также привлечение для разработки и решения задач сотрудников разных подразделений. В таких организациях могут сохраняться функциональные подразделения, но могут и отсутствовать.

Достоинства структуры:

сокращение управленческого аппарата и повышение эффективности управления;  
гибкое использование кадров, их знаний и компетентности; создание условий для самосовершенствования;

возможность применения эффективных методов планирования и управления;  
сокращение потребности в специалистах широкого профиля.

Недостатки структуры:

усложнение взаимодействия (особенно это проявляется в кросс-функциональной структуре);

сложность в координации работ отдельных бригад;

потребность в высокой квалификации и ответственности персонала

### **Практическая работа. Тема: «Выявление лидерских качеств».**

Цель: ознакомление с методикой оценивания способностей человека быть лидером.  
Пройдите тест: Посчитайте баллы.

Инструкция к тесту

Вам предлагается 50 высказываний, на которые требуется дать ответ «да» или «нет». Среднего значения в ответах не предусмотрено. Долго не задумывайтесь над высказываниями. Если сомневаетесь, все-таки сделайте отметку на «+» или «-» («а» или «б») в пользу того альтернативного ответа, к которому вы больше всего склоняетесь.

### **ТЕСТ**

1. Часто ли вы бываете в центре внимания окружающих?
  1. да;
  2. нет.
2. Считаете ли вы, что многие из окружающих вас людей занимают более высокое положение по службе, чем вы?
  1. да;
  2. нет.
3. Находясь на собрании людей, равных вам по служебному положению, испытываете ли вы желание не высказывать своего мнения, даже когда это необходимо?
  1. да;
  2. нет.
4. Когда вы были ребенком, нравилось ли вам быть лидером среди сверстников?
  1. да;
  2. нет.
5. Испытываете ли вы удовольствие, когда вам удается убедить кого-то в чем-либо?
  1. да;
  2. нет.
6. Случается ли, что вас называют нерешительным человеком?
  1. да;
  2. нет.
7. Согласны ли вы с утверждением: «Все самое полезное в мире есть результат деятельности небольшого числа выдающихся людей»?
  1. да; 2. нет.
8. Испытываете ли вы настоятельную необходимость в советчике, который мог бы направить вашу профессиональную активность?

1. да;
  2. нет.
9. Теряли ли вы иногда хладнокровие в разговоре с людьми?
1. да;
  2. нет.
10. Доставляет ли вам удовольствие видеть, что окружающие побаиваются вас?
1. да;
  2. нет.
11. Стараетесь ли вы занимать за столом (на собрании, в компании и т. п.) такое место,  
которое позволяло бы вам быть в центре внимания и контролировать ситуацию?
1. да;
  2. нет.
12. Считаете ли вы, что производите на людей внушительное (импозантное)  
впечатление?
1. да;
  2. нет.
13. Считаете ли вы себя мечтателем?
1. да;
  2. нет.
14. Теряетесь ли вы, если люди, окружающие вас, выражают несогласие с вами?
1. да;
  2. нет.
15. Случалось ли вам по личной инициативе заниматься организацией трудовых,  
спортивных и других команд и коллективов?
1. да;
  2. нет.
16. Если то, что вы наметили, не дало ожидаемых результатов, то вы:
1. будете рады, если ответственность за это дело возложат на кого-нибудь другого;
  2. возьмете на себя ответственность и сами доведете дело до конца.
17. Какое из двух мнений вам ближе?
1. настоящий руководитель должен сам делать то дело, которым он руководит, и лично участвовать в нем;
  2. настоящий руководитель должен только уметь руководить другими и не обязательно делать дело сам.
18. С кем вы предпочитаете работать?
1. с покорными людьми;
  2. с независимыми и самостоятельными людьми.
19. Стараетесь ли вы избегать острых дискуссий?
1. да;
  2. нет.
20. Когда вы были ребенком, часто ли вы сталкивались с властностью вашего отца?
1. да;
  2. нет.
21. Умеете ли вы в дискуссии на профессиональную тему привлечь на свою  
сторону тех,  
кто раньше был с вами не согласен?
1. да;
  2. нет.

22. Представьте себе такую сцену: во время прогулки с друзьями по лесу вы потеряли

дорогу. Приближается вечер и нужно принимать решение. Как вы поступите?

1. предоставите принятие решения наиболее компетентному из вас;
2. просто не будете ничего делать, рассчитывая на других.

23. Есть такая пословица: «Лучше быть первым в деревне, чем последним в городе».

Справедлива ли она?

1. да;
2. нет.

24. Считаете ли вы себя человеком, оказывающим влияние на других?

1. да;
2. нет.

25. Может ли неудача в проявлении инициативы заставить вас больше никогда этого не делать?

1. да;
2. нет.

26. Кто, с вашей точки зрения, истинный лидер?

1. самый компетентный человек;
2. тот, у кого самый сильный характер.

27. Всегда ли вы стараетесь понять и по достоинству оценить людей?

1. да;
2. нет.

28. Уважаете ли вы дисциплину?

1. да;
2. нет.

29. Какой из следующих двух руководителей для вас предпочтительнее?

1. тот, который все решает сам;
2. тот, который всегда советуется и прислушивается к мнениям других.

30. Какой из следующих стилей руководства, по вашему мнению, наилучший для работы

учреждения того типа, в котором вы работаете?

1. коллегиальный;
2. авторитарный.

31. Часто ли у вас создается впечатление, что другие злоупотребляют вами?

1. да;
2. нет.

32. Какой из следующих портретов больше напоминает вас?

1. человек с громким голосом, выразительными жестами, за словом в карман не полезет;

2. человек со спокойным, тихим голосом, сдержанный, задумчивый.

33. Как вы поведете себя на собрании и совещании, если считаете свое мнение единственным правильным, но остальные с вами не согласны?

1. промолчите;
2. будете отстаивать свое мнение.

34. Подчиняете ли вы свои интересы и поведение других людей делу, которым занимаетесь?

1. да;
2. нет.

35. Возникает ли у вас чувство тревоги, если на вас возложена ответственность за какое-

либо важное дело?

- 1. да;
- 2. нет.

36. Что бы вы предпочли?

- 1. работать под руководством хорошего человека;
- 2. работать самостоятельно, без руководителей.

37. Как вы относитесь к утверждению: «Для того чтобы семейная жизнь была хорошей,

необходимо, чтобы решение в семье принимал один из супругов?

- 1. согласен;
- 2. не согласен.

38. Случалось ли вам покупать что-либо под влиянием мнения других людей, а не исходя

из собственной потребности?

- 1. да;
- 2. нет.

39. Считаете ли вы свои организаторские способности хорошими?

- 1. да;
- 2. нет.

40. Как вы ведете себя, столкнувшись с трудностями?

- 1. опускаете руки;
- 2. появляется сильное желание их преодолеть.

41. Упрекаете ли вы людей людям, если они этого заслуживают?

- 1. да;
- 2. нет.

42. Считаете ли вы, что ваша нервная система способна выдержать жизненные нагрузки?

- 1. да;
- 2. нет.

43. Как вы поступите, если вам предложат реорганизовать ваше учреждение или организацию?

- 1. введу нужные изменения немедленно;
- 2. не буду торопиться и сначала все тщательно обдумаю.

44. Сумете ли вы прервать слишком болтливого собеседника, если это необходимо?

- 1. да;
- 2. нет.

45. Согласны ли вы с утверждением: «Для того чтобы быть счастливым, надо жить незаметно»?

- 1. да;
- 2. нет.

46. Считаете ли вы, что каждый человек должен сделать что-либо выдающееся?

- 1. да;
- 2. нет.

47. Кем бы вы предпочли стать?

- 1. художником, поэтом, композитором, ученым;
- 2. выдающимся руководителем, политическим деятелем.

48. Какую музыку вам приятнее слушать?

- 1. могучую и торжественную;
- 2. тихую и лирическую.

49. Испытываете ли вы волнение, ожидая встречи с важными и известными людьми?

1. да;
2. нет.

50. Часто ли вы встречали людей с более сильной волей, чем ваша?

1. да;
2. нет.

## ОБРАБОТКА И ИНТЕРПРЕТАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ТЕСТА

### Ключ к тесту

Сумма баллов за ваши ответы подсчитывается с помощью ключа к опроснику.

Ключ: 1а, 2а, 3б, 4а, 5а, 6б, 7а, 8б, 9б, 10а, 11а, 12а, 13б, 14б, 15а, 16б, 17а, 18б, 19б, 20а, 21а, 22а, 23а, 24а, 25б, 26а, 27б, 28а, 29б, 30б, 31а, 32а, 33б, 34а, 35б, 36б, 37а, 38б, 39а, 40б, 41а, 42а, 43а, 44а, 45б, 46а, 47б, 48а, 49б, 50б.

За каждый ответ, совпадающий с ключевым, испытуемый получает один балл, в ином случае – 0 баллов.

### Раздел 3. Основы маркетинга

#### Тема. Сущность, цели и задачи маркетинга

Содержание занятия: Сущность маркетинга и его роль в экономике . Цели и задачи маркетинга

Форма контроля: устный опрос

1. Что такое маркетинг, его назначение и цели
2. Виды и характеристика маркетинга
3. Функции маркетинга

#### Тема. Система маркетинговых исследований

Содержание занятия: Методы и способы маркетинговых исследований. Исследование группы покупателей

Форма контроля: устный опрос

1. Что такое маркетинговое исследование
2. Назвать основные методы исследования деятельности предприятия
3. Перечислить способы маркетинговых исследований

#### Тема. Маркетинговая среда фирмы

Содержание занятия: Основные факторы внешней микросреды и макросреды функционирования фирмы Влияние внешней среды на работу предприятия

Форма контроля: письменный опрос

1. Что такая внешняя среда предприятия?
2. Что относят к факторам прямого и косвенного воздействия?
3. Дать характеристику социальным факторам .
4. Что такое маркетинговые посредники?
5. Что относят к экологическим факторам?

#### Тема. Потребительские рынки

Содержание занятия: Модель покупательского поведения . Поиск информации и принятие решений о покупке Особенности работы предприятий молочной промышленности

Форма контроля: устный опрос

- 1) Каковы цели покупателей при покупке товаров?
- 2) Дать характеристику этапам покупательского поведения.
- 3) Каковы требования покупателей к продукции молочной промышленности

#### Тема. Рынок предприятий

Содержание занятия: Особенности рынка предприятий . Рынок товаров промышленного назначения. Рынок промежуточных продавцов. Рынок государственных учреждений

Форма контроля: устный опрос

- 1) Дать определение рынку производственных ресурсов
- 2) Привести примеры оптовых посредников на рынке предприятий

3) какую роль выполняют государственные учреждения на рынке?

### **Тема Сегментирование рынка**

Содержание занятия: Понятие, критерии и признаки сегментирования рынка

Форма контроля: практическая работа

#### **Практическое задание**

Цель: контроль знаний и умений обучающихся

1. Произвести группировку (сегментацию) потребителей по определённым факторам

Характеристика потребителей	Факторы
1) По итогам изучения спроса на товары выявлена плотность населения в микрорайоне-126 человек на 1 км <sup>2</sup>	Географический
2) Климат умеренный, температура ниже нормы на 7 градусов, необходима продажа зимней одежды до 20 марта.	Демографический
3) Основные покупатели товара люди старше 65 лет 4) По результатам опроса покупателей хлебобулочных изделий средняя семья состоит из 4 человек и более 5) Меньше всего продажа товара осуществляется молодым семьям с маленькими детьми 6) Одиночки пожилого возраста без детей предпочитают не покупать фрукты в упаковке по 1 кг. 7) 58% покупателей имеют доход до 15000 руб. 8) Мусульмане составляют всего 5% населения села 9) Национальный состав населения микрорайона - немцы, русские, казахи. 9) 50 человек из 100 опрошенных предпочитают не общаться с продавцами и покупателями магазина в процессе покупки товаров 10) Агрессивное поведение покупателей к определённым товарам требует их расположение на верхних полках магазина	Психографический фактор

### **Тема. Товар как объект маркетинга**

Содержание занятия: Определение товара и его характеристики Основные виды классификации товаров. Марка товара. Упаковка товара. Решения относительно услуг для клиентов. Товарный ассортимент и номенклатура. Жизненный цикл товара.

Форма контроля: устный опрос

- 1) Классификация товаров по назначению
- 2) цели упаковки и маркировки товаров
- 3) Что такое товарный ассортимент и номенклатура
- 4) дать характеристику этапам жизненного цикла товара

### **Тема. Ценообразование в маркетинге**

Содержание занятия: Виды цен и их характеристика, ценообразование.

Ценообразование, ориентированное на затраты

Форма контроля: устный опрос

- 1) Что такое цена и ценообразование?
- 2) Какое значение имеет цена при стимулировании продаж?
- 3) Назвать формы ценообразования как элемента маркетинга.

### **Тема. Продвижение товаров. Стратегия коммуникаций и стимулирования**

Содержание занятия: Комплекс маркетинговых коммуникаций.

Форма контроля: тестирование

**1. Что такое коммуникация?**

- 1) это комплекс деятельности, с помощью которой организации бизнеса или любые другие осуществляют обмен ценностей между собой и своими потребителями;
- 2) это процесс, в результате которого должно достигаться однозначное восприятие коммуникационного сообщения субъектами, его посылающими и получающими;
- 3) набор откликов получателя, возникших в результате контакта с обращением;
- 4) реклама; пропаганда; стимулирование сбыта; личная продажа;
- 5) это комплекс деятельности, с помощью которой организаций бизнеса или любые другие осуществляют обмен ценностей между собой и своими потребителями; это процесс, в результате которого должно достигаться однозначное восприятие коммуникационного сообщения субъектами, его посылающими и получающими; набор откликов получателя, возникших в результате контакта с обращением; реклама; пропаганда; стимулирование сбыта; личная продажа.

**2. Как называется незапланированное вмешательство среды или искажения, в результате чего к получателю поступает обращение, отличное от того, что посыпал отправитель?**

- 1) кодирование;
- 2) обращение;
- 3) расшифровка;
- 4) помехи;
- 5) кодирование; обращение; расшифровка; помехи.

**3. Что является составляющими комплекса маркетинговых коммуникаций (дайте наиболее полный ответ)?**

- 1) реклама;
- 2) пропаганда; стимулирование сбыта;
- 3) личная продажа; реклама; пропаганда;
- 4) реклама; пропаганда; стимулирование сбыта; личная продажа;
- 5) реклама; пропаганда; стимулирование.

**4. Как называется общая программа маркетинговых коммуникаций компании?**

- 1) комплекс продвижения;
- 2) маркетинговые исследования;
- 3) социологические исследования;
- 4) модель Котлера;
- 5) структура маркетинга.

### **3.2 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

1. Экономический кругооборот, экономические системы
2. Законы спроса и предложение
3. Цена и ценообразование
4. Собственность, её виды и характеристика
5. Структура рынка и рыночные отношения
6. Предприятие: виды и структура
7. Трудовые ресурсы предприятия
8. Государственное регулирование занятости населения
9. Безработица, её причины и последствия
10. Понятие денег, функции и свойства
11. Сущность кредита, принципы кредитования
12. Роль государства в экономике
13. Социальная сфера экономики: социальная помощь и реабилитация
14. Понятие внешнеэкономической деятельности, внешняя торговля
15. Характерные черты и стадии менеджмента
16. Структура управления организацией, типы структур.
17. Коммуникации в управлении
18. Деловое общение, типы собеседников
19. Понятие и виды конфликтов, управление конфликтами
20. Понятие стресса и его причины
21. Организация труда и деловое общение
22. Контроль и его виды
23. Понятие маркетинга, цели и задачи
24. Система маркетинговых исследований
25. Внешняя среда предприятия
26. Потребительские рынки и их характеристика
27. Рынок предприятий
28. Понятие сегментирования рынка, факторы сегментации потребителей
29. Понятие товара, виды товаров
30. Ценообразование в маркетинге, психологическое ценообразование
31. Продвижение товаров, стимулирование сбыта.
32. Комплекс маркетинговых коммуникаций
33. Виды и назначение рекламы

### **ТЕМЫ СООБЩЕНИЙ, РЕФЕРАТОВ, ДОКЛАДОВ**

#### **Темы рефератов**

- 1.Происхождение денег.
- 2.Операции коммерческих банков.
- 3.Государственная собственность, приватизация.
- 4.Банкротство предприятия.
- 5.Элементы организации труда на предприятии.
- 6.Социальные аспекты и последствия внедрения достижений научно – технического прогресса на предприятии.
- 7.Трудовая мотивация работников предприятия.
- 8.Региональные особенности образа жизни населения.
- 9.Организация оплаты труда на предприятии.
- 10.Зарубежный опыт организации оплаты труда.

По дисциплине выполняется 1 домашняя контрольная работа

### **ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ САМОПРОВЕРКИ**

1. Понятие об экономике и экономической деятельности людей.
2. Методы и функции экономической теории.

3. Составная часть экономики: микро- и макроэкономика.
4. Экономические школы.
5. Экономическая система как форма организации общества: их основные типы.
6. Собственность как основа производственных отношений. Исторические типы и формы присвоения.
7. Постоянные и переменные издержки, общие издержки производства. Экономические и бухгалтерские издержки.
8. Рынок как развитая система отношений товарно – денежного обмена.
9. Основные элементы рынка: товар, цена, спрос, предложение.
10. Теория спроса и предложения. Рыночное равновесие. Равновесная цена. Эластичность.
11. Конкуренция и монополия: модели современного рынка.
12. Рациональность потребителя и свобода выбора.
13. Понятие «потребительского равновесия» эффекта замещения и эффекта дохода.
14. Особенности рынка труда.
15. Рынок капитала. Основной и оборотный капитал.
16. Рынок земли. Дифференциальная и абсолютная рента.
17. Экономическое равновесие на макроуровне. Совокупный спрос и совокупное предложение. Факторы, влияющие на них.
18. Экономический рост. Показатели экономического роста.
19. Понятие экономического цикла. Фазы цикла. Основные причины кризисов перепроизводства.
20. Рынок и государство. Экономические функции государства.
21. Денежная система. Денежное обращение. Закон денежного обращения.
22. Инфляция: причины, формы проявления.
23. Маркетинг как управленческая концепция.
24. Основные причины маркетинга. Функции маркетинга.
25. Эволюция маркетинговых концепций.
26. Основные типы маркетинговых исследований.
27. Этапы сегментации рынка и критерии. Выбор целевого сегмента.
28. Классификация товаров. Разработка нового товара. Жизненный цикл товара.
29. Цели и стратегии ценообразования. Психологические аспекты ценообразования.
30. Маркетинговые коммуникации. Личные продажи и роль торгового персонала.
31. Зарождение менеджмента. Классическая школа. Школа «человеческих» отношений.
32. Роль менеджмента и его задачи. Типы и виды менеджмента.
33. Коммуникации как связующие процессы управления. Психологические закономерности делового общения.

## **ВОПРОСЫ И ЗАДАНИЯ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ДОМАШНЕЙ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ**

### **Методические указания по выполнению контрольной работы**

#### **1. Цели, задачи и структура контрольной работы**

Цель контрольной работы – углубить теоретические знания, полученные в процессе освоения дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга».

В ходе выполнения контрольной работы обучающимся решаются следующие задачи:

- формирование современного экономического мышления;
- выработка навыков и умения работать в условиях рыночной экономики;
- анализировать и систематизировать экономическую информацию.

Для грамотного выполнения контрольной работы обучающимся следует подробно изучить основную и дополнительную литературу, методическое обеспечение дисциплины,

источники специальной периодической литературы, интернет-ресурсы по теме исследования.

Контрольная работа состоит из двух частей:

- 1) раскрытие двух теоретических вопросов;
- 2) выполнение тестового задания.

Номер варианта контрольной работы следует выбирать в соответствии с первой буквой фамилии.

Начальная буква фамилии	A,К,У	Б,Л,Ф	В,М,Х	Г,Н,Ц	Д,О, Ч	Е,Ё, П,	Ж,Р,Щ	З,С,Э	И,Т, Ю,	Ш, Я
Вариант задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Контрольная работа выполняется в печатном варианте на бумаге формата А 4, с одной стороны листа. Размер шрифта 14 кеглей, шрифт Times New Roman, межстрочный интервал одинарный.

В тестовых заданиях необходимо полностью записать вопрос и продолжить предложение, выбрав из предложенного. В скобках звёздочками показано количество ответов, которые нужно выбрать.

### 1. Задания для выполнения контрольной работы

#### Вариант 1

1. Виды и характеристика экономических систем
2. Коммуникативность и деловое общение

#### Тестовое задание

##### Тест № 1 (\*\*)

Организация, ориентированная на инновационную деятельность, вероятно, будет руководствоваться следующими основными принципами маркетинга ...

- Учет существующего спроса
- Формирование потребностей рынка
- Манипулирование реакцией потребителей
- Активное приспособление к рынку

##### Тест № 2 (\*)

Отличие панельного исследования от простого заключается в том, что оно проводится

- по одной и той же теме, на той же выборке через четко определенные периоды времени
- по одной и той же теме на разных выборках
- на одной и той же выборке по разным темам
- на разных выборках по разным темам

##### Тест № 3 (\*\*)

В теории маркетинга понятию «бюджет маркетинга» соответствуют следующие определения ...

- составная часть стратегического плана организации
- документ, отражающий прогнозируемые величины спроса, доли рынка, цен конкурентов
- составная часть (раздел) плана маркетинга организации
- документ, отражающий плановые величины доходов, затрат и прибыли организации

##### Тест № 4 (\*\*)

С позиции теории маркетинга в любом канале сбыта товаров циркулируют следующие из нижеперечисленных потоков:

- паблик рилейшнз
- физических продуктов

- платежей
- взаимных претензий

**Тест № 5 (\*)**

Характерной чертой банковской услуги банковской услуги является:

- ее неотделимость от источника
- устная достоверность, как характер отношений с потребителем
- способность удовлетворить материальные ценности
- коммерческая выгода

**Тест № 6 (\*)**

Развивающий маркетинг связан ...

- формированием спроса на товар
- незаинтересованностью потребителя
- наличием негативного спроса
- совпадением структуры спроса и предложения

**Тест № 7 (\*\*)**

Цели сегментации рынка ...

- обеспечение адресности разрабатываемому товару
- самоутверждение перед руководством, так как сегментация отражает маркетинговый подход
- определение рыночной доли
- измерение и выбор подходящего сегмента

**Тест № 8 (\*\*)**

Средствами стимулирования потребителей являются:

- снижение цен
- премия дилеру
- купоны
- отсрочка оплаты счетов-фактур

**Тест № 9 (\*)**

Обычно планирование рекламной кампании следует начинать с ...

- выбирается субъект рекламы
- устанавливается адресат рекламы
- определяется объект рекламы
- определяется мотив рекламы

**Тест № 10 (\*)**

Маркетинг – это ... (по Ф. Котлеру)

- процесс планирования и воплощения замысла, ценообразование, продвижение и реализация идей, товаров и услуг посредством обмена, удовлетворяющих цели отдельных лиц и организаций
- комплекс приемов и методов продвижения товаров (услуг) к рынку, создание высокоэффективных коммуникационных систем, обеспечивающих в своем системном взаимодействии приемлемые для развития предприятия объемы продаж
- вид человеческой деятельности, направленной на удовлетворение нужд и потребностей людей посредством обмена
- вид рыночной деятельности, при котором производители используют системный подход и программно-целевой метод решения хозяйственных проблем, а рынок, его требования и характер реакции покупателей являются критериями эффективности деятельности

**Тест № 11 (\*)**

Появление на рынке товара рыночной новизны определяется одним из следующих факторов ...

- созданием технологического проекта товара
- деятельностью органов надзора за качеством товара

- принятием решения на выпуск нового товара, в основе которого лежат маркетинговые идеи, а также экономическая целесообразность и возможности современных технологий
- затратами на исследования и разработку новых моделей в сопоставлении с имеющимися ресурсами

**Тест № 12 (\*)**

На предприятии производится работа по изменению его организационной культуры, основные ценности которой предлагается увязать с увеличением внимания к потребителям. Какие новые задачи в связи с этим могут появиться у служб управления персоналом (отдела кадров) ...

- повышение квалификации работников службы маркетинга
- формирование в сознании всех работников предприятия маркетингового образа мышления
- обучение работников производственных подразделений маркетинговым приемам и методам работы
- повышение квалификации работников сбыта

**Вариант 2**

1. Цена, стоимость, их функции и сущность. Классификация цен и особенности их применения
2. Управление конфликтами на предприятии

**Тестовое задание**

**Тест № 1 (\*)**

К ведущим разработчикам маркетинга не относится:

- Питер Друккер
- Майкл Мескон
- Филипп Котлер
- Теодор Левит

**Тест № 2 (\*\*)**

В практике маркетинга кабинетные исследования применяются для следующих целей

- изучение социально-культурных факторов
- анализ динамики экономической конъюнктуры
- сбор текущей информации о реакции потребителей на мероприятия комплекса маркетинга
- получение новых данных по исследуемой проблеме

**Тест № 3 (\*)**

Фирма «Цептер» выпускает три основные группы товаров: косметика, медицинские приборы для дома, посуда При организации отдела маркетинга целесообразно реализовать \_\_\_\_\_ подход...

- функционально-рыночный
- продуктовый
- рыночный
- функциональный

**Тест № 4 (\*)**

Психологический метод ценообразования использован при установлении цены на товар \_\_\_\_\_ рублей

- 999
- 1025
- 756
- 910

**Тест № 5 (\*\*)**

В теории маркетинга общественный маркетинг как вид маркетинговой деятельности направлен на ...

- увеличение доходов от общественной деятельности
- увеличение доли целевых групп общественности
- создание, формирование и изменение общественного мнения
- изменение поведения представителей целевых групп общественности

**Тест № 6 (\*)**

Универмаг предлагает покупателям три фасона модных дорогих блузок. Это товары ...

- повседневного спроса
- особого спроса
- пассивного спроса
- предварительного выбора

**Тест № 7 (\*)**

Какие из перечисленных признаков сегментирования являются демографическими ...

- страна, провинция, муниципальный округ
- социальный слой, образ жизни
- использование товара
- фаза жизненного цикла семьи, пол, возраст

**Тест № 8 (\*)**

Посредники, имеющие право действовать от имени производителя, называются ...

- брокерами
- мелкооптовыми поставщиками
- оптовыми торговцами
- агентами производителя

**Тест № 9 (\*)**

После выбора рекламных средств определяется их оптимальный набор и соотношение, далее ...

- устанавливается график рекламных выступлений
- составляется смета расходов на рекламные мероприятия
- составляется рекламное сообщение
- определяется рекламная эффективность

**Тест № 10 (\*)**

В процессе решения задач реструктуризации отечественное предприятие решило применять маркетинговые концепции управления. Есть ли смысл адаптировать их к специфике российской действительности или можно внедрять без изменений, используя зарубежный опыт:

- зарубежные маркетинговые концепции уже хорошо отработаны и нет никакого смысла в их изменении
- можно изменять, но можно применять и без изменений
- изменения в любом случае необходимы
- если затраты на изменения будут значительными, то их производить не нужно

**Тест № 11 (\*)**

Каким показателем может быть определена эффективность рекламной кампании ...

- увеличением числа информированных покупателей
- увеличением объемов продаж в процессе осуществления рекламной кампании
- получением рекламного прироста, представляющего собой разность между объемами продаж после прекращения рекламной кампании и объемами продаж до ее начала
- увеличением числа торговых точек

**Тест № 12 (\*)**

На предприятии производится работа по изменению его организационной культуры, основные ценности которой предлагается увязать с увеличением внимания к потребителям. Какие новые задачи в связи с этим могут появиться у служб снабжения ...

- выявление поставщиков, способных обеспечить наивысшее качество поставляемых ими полуфабрикатов, сырья, материалов и т.д.
- обеспечение стабильных поставок
- сокращение затрат на поставки сырья
- повышение квалификации работников служб снабжения

### Вариант 3

1. Структура рынка в зависимости от конкуренции.
2. Рынок труда и рабочей силы. Виды безработицы

### Тестовое задание

#### Тест № 1 (\*)

Под маркетингом традиционно понимается:

- методология предпринимательской деятельности
- раздел экономической теории
- система управления предприятием
- система рыночных исследований

#### Тест № 2 (\*)

Под сегментом рынка в маркетинге понимают...

- совокупность реальных потребителей товара фирмы, имеющих общие существенные признаки
- группу товаров, имеющих однотипные характеристики, созданных на основе одинаковых технологий и предлагаемых конкурирующими фирмами на рынке
- группу реальных и потенциальных потребителей, обладающих общими существенными характеристиками покупательского спроса, одинаково реагирующих на маркетинговые усилия компании
- совокупность организаций, являющихся поставщиками товаров одной товарной номенклатуры или одной ассортиментной группы

#### Тест № 3 (\*)

Основными типами организации службы маркетинга на предприятии являются ...

- товарная, рыночная, матричная
- рыночная, функциональная, матричная
- функциональная, товарная, рыночная
- функциональная, товарная, матричная

#### Тест № 4 (\*)

Магазин склад бытовой химии предоставляет скидки оптовикам, что является элементом:

- пропаганды
- стимулирования сбыта
- личных продаж
- рекламы

#### Тест № 5 (\*\*)

Основные характеристики услуг ...

- вкусовые ощущения
- непостоянство качества, неотделимость от производителя
- цена товара и надежность поставщика
- неосязаемость, неохраняемость

#### Тест № 6 (\*\*)

Элементы поддерживающего маркетинга ...

- повышение цен
- уменьшение рекламной активности
- эффективная реклама
- гибкая политика цен

**Тест № 7 (\*)**

Производитель жевательной резинки выделяет на рынке три группы потребителей.

Для первой группы – приверженцев чистых и здоровых зубов – предлагается жевательная резинка без сахара с добавлением комплекса биологически активных веществ.

Для второй группы – желающих иметь свежее дыхание – выпускается жевательная резинка с добавлением ментола. Для третьей группы – предпочитающих приятный вкус выпускается жевательная резинка с фруктовыми добавками.

Назовите способ сегментирования ...

- сегментирование по образу жизни
- сегментирование по покупательским мотивам
- психографическое сегментирование
- макросегментирование

**Тест № 8 (\*)**

Начальное звено канала распределения ...

- магазин
- потребитель
- производитель
- крупнооптовое предприятие

**Тест № 9 (\*)**

Этап планирования процесса личной продажи необходимо начинать ...

- разработки логики продажи
- выбора стратегии личной продажи
- принятия решений о способе отбора покупателей
- информационной разведки

**Тест № 10 (\*\*)**

Маркетинговая организационная культура предприятия предполагает ...

- выдвижение на первое место потребностей производителей
- направление научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ на анализ нужд и потребностей рынка, на действия конкурентов
- организацию максимально гибкого производственного процесса, способного быстро реагировать на изменение потребностей покупателей, действие конкурентов и других факторов рынка
- узкий ассортимент продукции

**Тест № 11 (\*)**

Что является каналом распределения ...

- часть транспортного пути перевозки грузов
- маршрут перемещения товаров от производителя к потребителю
- совокупность процедур по отпуску товаров для транспортировки и размещения на складе получателя
- цепочка торговых посредников, по которой движется товар в направлении от производителя к потребителю

**Тест № 12 (\*)**

Логическая структура процесса изменения организационной культуры в направлении развития маркетинговых (т.е. ориентированных на потребителя) ценностей предполагает в первую очередь ...

- определение будущего состояния фирмы (т.е. того образа, к которому следует стремиться)

- осуществление диагностики настоящего состояния фирмы
- формулирование цели изменений
- сбор необходимой для диагностики информации

Вариант 4

1. Инфляция в экономике. Антиинфляционные меры государства
2. Понятие и причины стрессов. Борьба со стрессами

#### **Тестовое задание**

##### **Тест № 1 (\*\*)**

Маркетинговая деятельность организации, связанная с выпуском новых товаров, включает следующие основные виды работ ...

- социально-культурную
- научно-исследовательскую
- производственно-технологическую
- аудиторную

##### **Тест № 2 (\*\*)**

В теории маркетинга «сегмент рынка» - это совокупность, группа потребителей, характеризующаяся следующими утверждениями ...

- потребители сегмента существенно отличаются по требованиям и предпочтениям
- потребители неоднородны и по разному реагируют на мероприятия комплекса маркетинга
- потребители однородны и одинаково реагируют на предлагаемый продукт
- потребителям необходимы специальные маркетинговые подходы и мероприятия комплекса маркетинга

##### **Тест № 3 (\*\*)**

В теории маркетинга функция организации маркетинга на предприятии включает ...

- распределение задач, прав и ответственности сотрудников подразделения маркетинга
- формирование комплекса маркетинга
- построение и совершенствование организационной структуры маркетинга
- анализ организационной структуры маркетинга

##### **Тест № 4 (\*)**

Компания, которая следует стратегии индивидуальной торговой марки, изменила свою торговую марку шампуня для детей на шампунь для взрослых. К данной ситуации применим термин:

- насыщения товарного ассортимента
- сокращение ассортимента
- расширение товарного ассортимента
- перепозиционирования

##### **Тест № 5 (\*\*)**

Иrrациональный спрос формируется на ...

- табачные изделия
- рыбные изделия
- спиртные напитки
- мясные изделия

##### **Тест № 6 (\*)**

Для фабрики кондитерских изделий ключевыми при проведении анализа внешней среды будут выступать факторы ...

- экономические, политические, технологические
- экологические, международные, экономические
- экологические, политические, международные
- социально-демографические, экономические, международные

**Тест № 7 (\*)**

Экономическую эффективность рекламы определяют ...

- яркость и красочность рекламы
- искусство производить психологическое воздействие на покупателей
- увеличение реализации товара
- возросшая известность предприятия

**Тест № 8 (\*\*)**

К логическим функциям можно отнести ...

- доставку товаров потребителям
- комплектование товарных партий в соответствии с потребностями клиента
- кредитование клиента
- маркетинговые исследования и сбор информации

**Тест № 9 (\*)**

Что из приводимого ниже не относится к инструментам комплекса продвижения:

- стимулирование продаж
- связи с общественностью
- персональная продажа
- место продажи

**Тест № 10 (\*)**

В чем заключается суть маркетинга как философии предпринимательской деятельности ...

- поскольку материя первична, а сознание вторично, то материальное производство является определяющим фактором бизнеса и оно должно превалировать над всеми другими функциями управления
- предназначение предприятий заключается не в производстве товаров или услуг, а в решении проблем потребителей
- маркетинг – это функция управления предприятием в условиях рынка, представляющая собой комплекс взаимосвязанных методов и приемов, ориентированных на решение конкретных практических задач, и никакого философского содержания в нем нет
- поскольку любое развитие представляет собой единство и борьбу противоположностей, то суть маркетинга как философии предпринимательской деятельности заключается в преодолении действий конкурентов

**Тест № 11 (\*)**

Канал распределения нулевого уровня – это ...

- только розничный продавец
- оптовые и розничные посредники
- отсутствие посредников
- только свои представители

**Тест № 12 (\*)**

Границы системы маркетинга ...

- совпадают с границами предприятия
- находятся внутри предприятия
- выходят за пределы предприятия
- определяются организационной структурой служб маркетинга

Вариант 5

1. Спрос и предложение на рынке. Кривые спроса и предложения
2. Стили управления организацией

**Тестовое задание****Тест № 1(\*)**

Производитель применяет маркетинговую концепцию, если...

- ставит цель – удовлетворить потребности покупателей
- стремится учитывать потребности общества
- продает то, что производит
- планирует объем продаж товара на уровне оптимальной мощности

**Тест № 2 (\*)**

К демографическим признакам при сегментировании рынка следует отнести ...

- стиль жизни
- численность населения
- численность семьи
- климат

**Тест № 3 (\*)**

Разовые продажи товара за границу характерны для \_\_\_\_\_ маркетинга.

- экспортного
- глобального
- традиционного
- международного

**Тест № 4 (\*\*)**

В теории маркетинга методу исчисления бюджета рекламы «от наличных средств» соответствуют следующие утверждения ...

- требует выработки маркетинга конкретных целей и задач
- не учитывает влияние рекламы на объем сбыта, затрудняет перспективное планирование
- выделяют на рекламу определенную сумму в зависимости от состояния общего бюджета
- зависит от запланированного объема продаж

**Тест № 5 (\*)**

Мегасреда предприятия ...

- включает мезосреду
- не поддается контролю со стороны предприятия
- поддается контролю со стороны предприятия
- отражает государственно-административные и экономические процессы в стране

**Тест № 6 (\*)**

Какие из перечисленных ниже факторов экономической среды являются основополагающими для мясоперерабатывающего завода ...

- уровень внутреннего потребления продукции, размеры доходов и расходов населения, уровень налогообложения
- распределение национального дохода на потребление и накопление, уровень инфляции, объем ВНП
- объем ВНП, размеры доходов и расходов населения, уровень безработицы
- объем ВНП, размеры доходов и расходов населения, уровень налогообложения

**Тест № 7 (\*\*)**

Реклама в системе маркетинговых исследований (СМИ) – это ...

- встречи и пресс-конференции
- реклама на транспорте
- телевизионная реклама
- реклама в газетах и журналах

**Тест № 8 (\*\*)**

Каналы прямого маркетинга ...

- торговля со склада дистрибутора

- посыльная торговля
- торговля через розничные магазины
- торговля через магазины, принадлежащие производителю

**Тест № 9 (\*)**

Маркетинговая ориентация в деятельности российских предприятий предполагает, что преобладающую роль в условиях развития рыночных отношений будет иметь ...

- финансовые отделы
- производственные подразделения
- службы маркетинга
- бухгалтерия

**Тест № 10 (\*)**

Предприятие производит калькуляторы. В целях увеличения сбыта оно совершенствует их, изменяя форму и дизайн, что делает калькуляторы более привлекательными по внешнему виду. Какая концепция маркетинга применена предприятием в данном случае ...

- совершенствования производства, поскольку требуется внедрение новых технологий
- совершенствования товара, поскольку производится изменение его форм
- интенсификации коммерческих усилий и стимулирования сбыта, поскольку требуется организовать дополнительное информирование покупателей о новом виде товара
- социально-этического маркетинга, поскольку новая форма товара никому не причинит никакого вреда

**Тест № 11 (\*)**

Ближайшая цель продавца при использовании им модели поведения покупателя при совершении покупки заключается ...

- в продвижении покупателя на следующую ступень модели
- в побуждении его совершить покупку
- в информировании покупателя по схеме «особенности – преимущества – ценности»
- в побуждении покупателя к распространению позитивной информации о товаре

**Тест № 12 (\*)**

Система маркетинга – это ...

- маркетинговый отдел (или бюро) предприятия
- функциональные обязанности работников отдела маркетинга
- совокупность определенным образом взаимосвязанных элементов, обеспечивающих в своем взаимодействии достижение намеченных целей
- методы, приемы, средства и процедуры решения задач по удовлетворению нужд и потребностей людей

Вариант 6

1. Понятие налога и налоговой системы. Классификация налогов
2. Методы управления персоналом посредники

### **Тестовое задание**

**Тест № 1 (\*\*)**

Сущность понятия «концепция маркетинга» отражается в следующих утверждениях:

- интегрированная целевая философия хозяйствования
- план работ организации
- система методов воздействия на потребителей
- система основных идей, общий замысел

**Тест № 2 (\*)**

В маркетинге понятие «уровни товара», согласно трактовке Ф. Котлера отражает...

- качество товара и срок его службы

- наличие нескольких упаковок для товара
- конкурентоспособность товара
- замысел, реальное исполнение товара и его подкрепление

**Тест № 3 (\*\*)**

В теории международного маркетинга успешность выхода на внешний рынок определяется следующими основными факторами ...

- темпами развития внешнего рынка
- возможностью адаптации продуктов к требованиям зарубежных рынков
- степенью знания потребителей и конкурентов
- высокой конкурентоспособностью товара на внутреннем рынке

**Тест № 4 (\*)**

При проведении маркетингового анализа внутренние факторы фирмы помещаются в квадраты:

- «слабые стороны», «сильные стороны»
- «возможности», «угрозы»
- «слабые стороны», «угрозы»
- «сильные стороны», «возможности»

**Тест № 5 (\*)**

Емкость рынка ...

- равна сумме всех потребностей населения в данном товаре
- включает в себя неудовлетворенный платежеспособный спрос в данном товаре
- составляет объем реализованного за определенный период времени товара
- включает в себя удовлетворенный платежеспособный спрос в данном товаре

**Тест № 6 (\*)**

Конкурентное преимущество достигается за счет:

- диверсификации
- улучшения качества товара
- дифференциации
- совершенствования товара

**Тест № 7 (\*)**

Рекламный слоган – это ...

- краткий рекламный текст
- рекламный девиз
- любой броский элемент рекламы, привлекающий к ней внимание
- адресная информация рекламного характера

**Тест № 8 (\*)**

Наиболее протяженный канал распределения выбирается в случае ...

- наличия большого количества мелких производителей и розничных торговых точек
- распределения недорогих товаров
- если розничное крупное торговое предприятие может закупать большие партии товаров
- когда производитель принимает на себя посреднические функции

**Тест № 9 (\*)**

Предприятие производит калькуляторы. На основе результатов исследований своего традиционного рынка служба маркетинга приходит к выводу, что у их потребителей появились новые задачи, требующие выполнения таких операций, как возведение в степень, извлечение корня, вычисление логарифмов, сложных процентов и некоторых других. В прежней модели калькулятора выполнение таких операций не было предусмотрено. Для более полного удовлетворения нужд потребителей в производстве вычислений на предприятии было принято решение разработать новую модель калькулятора, выполняющего эти операции. Какая концепция применена в данном случае

- совершенствования производства

- совершенствования товара
- интенсификации коммерческих усилий и стимулирования сбыта
- интегрированного маркетинга

**Тест № 10 (\*)**

Для каких целей служба маркетинга должна изучать запросы рынка ...

- для отражения в потребительских свойствах товара ожиданий потребителей
- для определения нужд и потребностей людей
- для поддержания на рынке стабильного спроса
- для планирования объемов производства

**Тест № 11 (\*)**

Укажите полный и правильный порядок выполнения процедур планирования ...

- разработка (корректировка) миссии фирмы; формулирование конкретных целей; определение стратегий достижения намеченных целей; разработка плана конкретных действий
- разработка (корректировка) миссии фирмы; определение стратегических направлений ее развития; формулирование приоритетов и целей для успешной реализации намеченных стратегий; разработка плана конкретных действий» упорядочение мероприятий плана конкретных действий во времени
- разработка (корректировка) миссии фирмы; формулирование конкретных целей; определение стратегий достижения намеченных целей; разработка плана конкретных действий; упорядочение мероприятий плана конкретных действий во времени
- формулирование ясных и достижимых для предприятия целей развития; исходя из возможного в достижении целей формулирование миссии фирмы и основных стратегических направлений ее развития; разработка плана конкретных действий; упорядочение мероприятий плана конкретных действий во времени

**Тест № 12 (\*)**

К факторам микросреды маркетинга относятся:

- демографические факторы
- политические факторы
- экономические факторы
- Вариант 7
- 1. Страховой рынок. Виды страхования
- 2. Методы принятие управленческих решений

### **Тестовое задание**

**Тест № 1 (\*)**

Сущность концепции маркетинга заключается в:

- подчинения торговли интересам производства
- ориентация на указания государственных органов
- борьбе с инфляцией
- ориентации на требования рынка, т.е. нужды потребителя

**Тест № 2 (\*\*)**

В теории маркетинга традиционно рассматриваются следующие из нижеперечисленных уровней товара ...

- в реальном исполнении
- в розничной торговле
- с усиленной рекламой
- по замыслу

**Тест № 3 (\*)**

В числе неконтролируемых элементов внешней международной маркетинговой среды выделяют ...

- поставщиков сырья и полуфабрикатов
- потребителей зарубежного рынка
- географические факторы
- конкуренцию на отраслевом рынке

#### **Тест № 4 (\*\*)**

Продуктовая (товарная) организационная структура маркетинга характеризуется следующими особенностями:

- подходит для предприятий, выпускающих широкую номенклатуру товаров
- управляющий координирует весь комплекс маркетинга по определенному продукту
- управляющий координирует весь комплекс маркетинга по определенному рынку
- подходит для предприятий, работающих в большом количестве регионов

#### **Тест № 5 (\*)**

Способность покупателей торговаться (по Портеру) ...

- проявляется, когда покупатель диктует условия продавцу
- характерна для рынка свободной конкуренции
- характерна для рынка совершенной конкуренции
- возникает, когда покупатель затрудняется найти товар-заменитель

#### **Тест № 6 (\*\*)**

Социальные факторы покупательского поведения ...

- культура
- экономическое положение
- семья
- роли и статусы

#### **Тест № 7 (\*)**

Четыре фазы рекламного воздействия согласно классической модели – это ...

- внимание, интерес, решение, покупка
- интерес, внимание, желание, испытание
- внимание, интерес, желание, решение
- внимание, интерес, желание, действие

#### **Тест № 8 (\*)**

В каких случаях наиболее целесообразно применение «товарного» принципа построения службы маркетинга?

- в тех случаях, когда выпускаемые изделия отличаются друг от друга выделением групп, марок и т.д., при этом производится широкий ассортимент различных товаров
- в тех случаях, когда производство, реализация и сбыт готовой продукции находится в зависимости от близости источников сырья или предприятий, поставщиков сырья или предприятий, поставляющих комплектующие изделия
- в тех случаях, когда производство товара объединено на предприятия в единую технологическую цепочку
- в тех случаях, когда предприятие-производитель пользуется услугами дилерских фирм

#### **Тест № 9 (\*)**

Предприятие производит калькуляторы. В целях увеличения сбыта оно предпринимает усилия по выведению их на новый территориальный рынок, где организует интенсивную рекламную кампанию, ведет поиск посредников, заключает с ними контракты и таким

образом формирует сбытовую сеть. Какая концепция маркетинга применена предприятием в данном случае...

- совершенствования производства
- совершенствования товара
- интенсификации коммерческих усилий и стимулирования сбыта
- интегрированного маркетинга

**Тест № 10 (\*\*)**

Рынок является одним из основных рабочих понятий маркетинга. Выберите правильное определение рынка. Итак, рынок – это ...

- сфера обмена
- район, объединяющий продавцов и покупателей, насколько хорошо осведомлены о делах друг друга и насколько осторожно действующих, что сохраняется единая цена товара для всего района
- воображаемое место, где встречаются продавцы и покупатели
- это сфера обмена товаров и услуг на деньги

**Тест № 11 (\*)**

Какое из следующих утверждений является неверным ...

- данные представляют собой все имеющие сведения об исследуемом объекте, а информация – только те из них, которые специальными средствами, методами, приемами выделены из их общей массы и являются полезными для решения данной задачи
- данные – это сведения, которые даются какой-либо организации ее вышестоящими инстанциями и (или) ее параллельными структурами, а информация – это то, что она (организация) добивается получением маркетинговых исследований
- аналогом данных является руда, информация же – это добытые из данных, полезные для решения данной проблемы сведения
- факты и цифры, важные для проблемы, полученные из первичных и вторичных источников

**Тест № 12 (\*)**

К факторам макросреды маркетинга относятся:

- демографические факторы
- сама фирма (организация)
- клиенты
- контактные аудитории

**Вариант 8**

1. Конкуренция и монополия на рынке. Виды монополистических объединений
2. Внешняя среда предприятия и её влияние на развитие предприятия.

**Тестовое задание**

**Тест № 1 (\*)**

Комплекс маркетинга не включает в себя...

- технологические разработки
- цену
- товар
- мероприятия по продвижению товара

**Тест № 2 (\*)**

Жизненный цикл товара – это ...

- период времени от начала до окончания выпуска и реализации товара
- время реализации партии однородного товара
- нормативный срок эксплуатации товара

- период времени, включающий маркетинговые исследования и технологическую подготовку по продукту

**Тест № 3 (\*)**

Продажа товаров через Интернет, когда система формирования заказов полностью интегрирована в автоматизированную систему предприятия, представляет собой ...

- информационный сайт
- электронный магазин
- портал
- визитку

**Тест № 4 (\*)**

Рынок капитала, рынок труда, структура национального дохода, инфляция, колебание конъюнктуры являются признаками маркетинговой макросреды в сфере ...

- экологии
- демографии
- экономики
- политики

**Тест № 5 (\*\*)**

Сущность концепции маркетинга ...

- стремиться к получению максимальной прибыли за счет наилучшего удовлетворения спроса потребителей на товары
- постоянно совершенствовать производство
- стремиться к получению максимальной прибыли за счет высоких цен на свои товары
- производить только то, что будет безусловно продано

**Тест № 6 (\*)**

Продавец на этапе «оценка и убеждение» теории «шаг за шагом» должен ...

- познакомить покупателя с товаром
- убедить купить товар
- вызвать соблазн у покупателя
- привлечь внимание к марке

**Тест № 7 (\*)**

Предприятие не использует тактику приспособления к ценовой политике лидера в следующем случае ...

- конкуренты достаточно сильны и готовы отстаивать свои позиции
- роль ценового лидера выполняет крупное и мощное предприятие, противостоящее множеству мелких предприятий
- у предприятия есть возможности снизить цену с помощью рационализации и экономии затрат
- у предприятия есть возможность модернизировать свой продукт и заинтересовать им потребителя

**Тест № 8 (\*)**

«Несохраняемость» - это характеристика, учитываемая при разработке программы маркетинга:

- в сфере материального производства
- в сфере услуг
- в процессе маркетинга отдельных лиц
- в процессе общественного маркетинга

**Тест № 9 (\*)**

Предприятие быстрого питания расположено в центре областного города, где сосредоточены вузы, государственные учреждения, магазины и т.п. Для удовлетворения нужд оно большей степени предназначено ...

- для удовлетворения чувства голода случайных потребителей
- для предоставления возможности быстро побывать работникам близлежащих учреждений, организаций, магазинов и их посетителям
- для предоставления возможности в интересной и оригинальной обстановке покормить детей блюдами, которые дома не приготавливаются
- все утверждения верны

**Тест № 10 (\*)**

Стратегия – это ...

- план и программа маркетинговых действий
- целевое направление развития фирмы, обусловленное ее возможностями, а также расстановкой и соотношением сил на рынке
- устав предприятия
- комплекс мероприятий, позволяющих фирме вести предпринимательскую деятельность на рынке

**Тест № 11 (\*)**

Автомобильный дилер рассматривает возможность расширения своей деятельности. Он может сделать выбор между включением или невключением автомобильных аксессуаров в спектр своих товаров, а также оценить возможность продажи своим постоянным клиентам цветов, прохладительных напитков, сигарет. Если воспользоваться матрицей Ансоффа, то его действия соответствуют одной из следующих стратегий ...

- развитие продукта и диверсификация
- проникновение на рынок
- интеграция и развитие рынка
- глубокое проникновение на рынок и его развитие

**Тест № 12 (\*)**

Внешняя макросреда маркетинга не включает ...

- комплекс условий организации бизнеса и маркетинговой деятельности организации в конкретном рыночном пространстве
- группы организаций или отдельных лиц, которые имеют непосредственные связи или прямое отношение к обеспечению успешного бизнеса и маркетинговой работы
- потребители, конкуренты, поставщики
- экономические, политические, культурные, социальные

**Вариант 9**

1. Роль государства в экономике
2. Стратегический менеджмент

**Тестовое задание**

**Тест № 1 (\*\*)**

В теории маркетинга сущность понятия «функции маркетинга» отражается в следующих утверждениях ...

- направления маркетинговой деятельности, обособившиеся в процессе специализации
- комплекс видов специализированной деятельности, осуществляющейся в процессе маркетинга
- способы осуществления маркетинговой деятельности
- система основных идей, отражающих общий замысел маркетинговой деятельности

**Тест № 2 (\*\*)**

В теории маркетинга выделяют следующие основные внешние факторы, оказывающие воздействие на величину устанавливаемой цены товара ...

- спрос
- возможная реакция посредников
- цены конкурентов
- цели организации

### **Тест № 3 (\*\*)**

В практике маркетинга Интернет применяется на виртуальных рынках для следующих целей ...

- заключение сделок в интерактивном режиме
- ведение теневого бизнеса
- заключения конфиденциальных сделок
- ведение электронного бизнеса

### **Тест № 4 (\*\*)**

По временному признаку в теории маркетинга маркетинговые исследования разделяют на исследования:

- прогнозное
- объемов продаж
- ретроспективное
- вторичное

### **Тест № 5 (\*)**

Процесс управления маркетингом начинается с ...

- анализ рыночных возможностей
- стратегия и планирование маркетинга
- отбор целевых рынков
- разработка комплекса маркетинга

### **Тест № 6 (\*)**

Участник рынка может выбирать определенный сегмент покупателей по стилю жизни

- пользуясь информацией от продавцов товаров
- руководствуясь результатами опроса, проводимого крупными социологическими центрами
- на основе собственных исследований потребителей
- на основе внутрифирменной информации

### **Тест № 7 (\*\*)**

Предметом анализа при установлении цен, ориентированных на потребителя, является

- готовность потребителя платить определенную цену (верхняя граница цен)
- реакция потребителя на изменение цен (эластичность цен)
- отсутствие возможности снижения затрат
- приспособление к рыночной цене

### **Тест № 8 (\*)**

В каких случаях наиболее эффективно построение службы маркетинга по «рыночному принципу»?

- в тех случаях, когда предприятие выпускает широкий ассортимент продукции
- в тех случаях, когда предприятие реализует производимую продукцию на различных региональных рынках
- в тех случаях, когда на разных рынках разные покупательские привычки и разные товарные предпочтения
- в тех случаях, когда предприятие ориентируется на различные сегменты одного и того же товарного рынка

### **Тест № 9 (\*)**

Что является объектами полноценного (полного) маркетингового исследования фирмы

- ближайшее и дальнейшее окружение фирмы
- рынок как совокупность реальных и потенциальных покупателей
- конкурентное окружение фирмы
- внешние (как ближнее, так и дальнее окружение в полном объеме) и внутренние (т.е. товар, цена, место продажи, стимулирование сбыта) факторы маркетинга

### **Тест № 10 (\*)**

Что такое товарная марка ...

- сокращенное название предприятия
- почтовый знак
- средство идентификации товара
- этикетка, товарный ярлык и т.п., на которых указывается цена и другая информация о товаре

**Тест № 11 (\*)**

Что представляет собой матрица Бостонской консультационной группы(БКГ) ...

- метод упорядочения номенклатуры выпускаемых товаров
- классификационный метод формирования портфеля товаров
- метод установления приоритетов производства и реализации продукции
- метод определения тактических шагов фирмы

**Тест № 12 (\*)**

Фирма производит и продает один тип шариковой ручки по единой цене. Реклама фирмы однотипна и предназначена для рынка в целом. В своей деятельности фирма ориентируется на:

- маркетинговую концепцию
- сегментацию рынка
- стратегию концентрации
- стратегию массового рынка

**Вариант 10**

1. Сущность предприятия и его структура
2. Типы собеседников. Правила ведения бесед и совещаний

**Тестовое задание**

**Тест № 1 (\*)**

Когда принимается решение о создании новых товаров, удовлетворяющих потребности на новом качественном уровне, то используют ...

- поддерживающий
- стимулирующий
- противодействующий
- развивающий

**Тест № 2 (\*)**

Основная функция магазина сниженных цен ...

- торговля стандартными товарами по более низким ценам
- временное использование цен со скидкой
- пробный маркетинг товара
- торговля товарами по сниженным ценам за счет снижения нормы прибыли и увеличения объема сбыта

**Тест № 3 (\*)**

«Услугами» в маркетинге называют...

- формы обмена
- экономические соглашения между фирмами
- объекты продажи в виде действий или выгод
- возможности фирмы по продвижению продукции

**Тест № 4 (\*)**

«Сегментация рынка» представляет собой ...

- разделение территории рынка на отдельные сегменты
- разбивку рынка на четкие группы потребителей, для каждой из которых могут потребоваться отдельные товары или комплексы маркетинга
- структурирование потребителей, заинтересованных в определенных товарах или услугах
- стратегию выборочного проникновения на рынок

### **Тест № 5 (\*)**

В чем заключается сущность концепции совершенствования товара как стратегии предпринимательской деятельности?

- в необходимости постоянно расширять практику активного стимулирования сбыта товаров, освоения новых целевых рынков, проведения мероприятий «паблик рилейшнз», изучения психологии потребительского поведения
- в необходимости постоянного сокращения издержек производства, снижения себестоимости и цены товара, что позволяет сделать его доступным для большого числа покупателей
- в необходимости повышения качества и улучшения дизайна и эксплуатационных характеристик уже выпускаемых марок товаров, следствием чего будет благосклонное отношение потребителей к данным товарам
- в необходимости ориентации предприятия на уже освоенные целевые рынки, на постоянное сотрудничество с апробированными дилерскими фирмами

### **Тест № 6 (\*)**

Матрица SWOT ...

- позволяет оценить результаты деятельности предприятия
- помогает в разработке дальнейшей стратегии предприятия
- характеризует внешнюю среду предприятия
- характеризует внутреннюю среду предприятия

### **Тест № 7 (\*)**

«Дойные коровы» характеризуют стратегические единицы бизнеса (СЕБ) для которых необходимо:

- интенсивно инвестировать
- быстро прекратить бизнес
- направлять часть прибыли на развитие других СЕБ
- совершенствовать направления бизнеса

### **Тест № 8 (\*)**

Решение каких задач должна обеспечить служба маркетинга?

- сбор и анализ информации рыночной стратегии
- планирование маркетинговых операций
- правовое обеспечение отношений между поставщиком, заказчиками и потребителями
- оперативная работа по формированию спроса и стимулирования сбыта

### **Тест № 9 (\*\*\*)**

Какие из перечисленных факторов внешней среды предприятия относятся только к его макросреде ...

- демографическая среда, культурная среда, конкурентная среда
- экономическая среда, политическая среда, общественная среда (контактные аудитории)
- природная среда, экономическая среда, культурная среда
- социальные условия жизни населения, научно-технический прогресс, экономическая среда, политическая среда

### **Тест № 10 (\*)**

Что такое логотип ...

- составная часть товарной марки, которую можно прочесть
- тип товара, предназначенный для того или другого сегмента рынка
- цифровой код товара, предназначенный для облегчения учета продаж
- сведения о товаре, размещаемые в рекламных объявлениях

### **Тест № 11 (\*)**

Какая позиция в матрице Бостонской консультационной группы (БКГ) в наибольшей степени соответствует стратегии атаки ...

- «проблемные товары»
- «звезды»
- «дойные коровы»
- «изгоняемые собаки»

#### **Тест № 12 (\*)**

К товарам широкого потребления относятся товары ...

- приобретаемые конечным потребителем для личного пользования
- которые потребитель обычно покупает часто, без раздумий и с минимальными условиями на их сравнение и саму покупку
- которые потребитель в процессе выбора и покупки, как правило, сравнивает по показателям пригодности, качества, цены и внешнего оформления
- с уникальными характеристиками или определенной марки, ради приобретения которых значительная часть покупателей готова затратить особые дополнительные усилия

#### **Тестовое задание**

1. Как называется залог недвижимого имущества?

Выберите один верный ответ

1. Квартирный кредит
2. Жилищный кредит
3. Строительный кредит
4. Ипотека
2. Банковская карта – это...

Выберите один верный ответ

1. Карта, дающая возможность пользоваться банковским счетом

2. Карта, по которой можно найти офис банка

3. Дисконтная карта

4. Карта с личной финансовой информацией клиента банка

3. Что такое инфляция?

Выберите один верный ответ

1. Рост курса национальной валюты по отношению к иностранной валюте
2. Устойчивый рост цен на товары и услуги в стране
3. Устойчивое снижение цен на товары и услуги в стране
4. Ситуация, когда цены в стране не изменяются

4. Что такое налог на доходы физических лиц?

Выберите один верный ответ

1. НДС
2. Сумма, на которую разрешается уменьшить размер дохода при расчете налога
3. Сумма, удерживаемая из совокупного дохода физического лица за календарный год
4. Налоговый вычет при покупке квартиры
5. По какой базовой ставке в России начисляется налог на доходы физических лиц?

Выберите один верный ответ

1. 20%

2. 13% (с 01.01.2021 с суммы свыше 5 млн руб. – 15% )

3. Не исчисляется и не уплачивается вообще

4. 10%

6. В какую организацию работодатель отчисляет деньги для вашей будущей государственной пенсии?

Выберите один верный ответ

1. В Федеральную налоговую службу

2. В Федеральную таможенную службу

3. В любой пенсионный фонд, сотрудничающий с работодателем
4. В Пенсионный фонд Российской Федерации
7. Для чего может быть использован номер СНИЛС?  
Выберите один верный ответ
  1. Для идентификации на портале Госуслуг
  2. Для учета данных о трудовом стаже
  3. Все перечисленное
  4. Для упорядочивания сведений о суммах, перечисленных работодателем на пенсионный счет работника
8. Какая организация защищает права потребителя финансовых услуг?  
Выберите один верный ответ
  1. МЧС России
  2. Банк России
  3. Минфин России
  4. Минэкономразвития России
9. Человек, заключивший договор страхования, – это ...  
Выберите один верный ответ
  1. Страховой брокер
  2. Страхователь
  3. Страховщик
  4. Страховой агент
10. Вы решили обменять рубли на иностранную валюту. На какой курс надо обратить внимание в банке?  
Выберите один верный ответ
  1. На курс доллара к евро
  2. На курс покупки валюты
  3. На официальный курс Банка России
  4. На курс продажи валюты

Эталон ответов:

1 4 6 4  
2 1 7 3  
3 2 8 2  
4 3 9 2  
5 2 10 2

### **3.2.1 Требования к материально-техническому обеспечению**

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены

Кабинет экономической теории, экономики организации, страхового дела

Рабочее место преподавателя

Столы ученические

Стулья ученические

Шкаф

Ноутбук

Стенды и плакаты, отражающие содержание рабочей программы учебной дисциплины.

Кабинет менеджмента, маркетинга и коммерческой деятельности

Рабочее место преподавателя

Парты ученические  
Стулья ученические  
Стол компьютерный  
Персональный компьютер  
Монитор  
Шкаф книжный  
Шкаф встроенный  
Стенды и плакаты, отражающие содержание рабочей программы учебной дисциплины.  
Методические материалы по учебной дисциплине в соответствии с учебным планом

### **Информационное обеспечение реализации программы**

#### **Основные печатные издания**

1. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. – Москва: Академия, 2020. – 304 с.
2. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б.Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 320 с.
3. Менеджмент: Практикум: учеб. пособие для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. – Москва: Академия, 2019. 160 с.
4. Носова, С.С. Основы экономики : учебник / С.С. Носова. — Москва :КноРус, 2021. — 312 с.
5. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред.проф.образования / И.И. Потапова. – Москва: Академия, 2020. – 192 с.
6. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с.
7. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности. Практикум : учебное пособие / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 164 с.
8. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с.
9. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.
10. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с.

#### **Основные электронные издания**

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> (дата обращения: 20.01.2022). —

Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Носова, С.С. Основы экономики : учебник / С.С. Носова. — Москва : КноРус, 2021. — 312 с. — ISBN 978-5-406-08312-3. — URL:<https://book.ru/book/940434> (дата обращения: 29.01.2022). — Текст : электронный.

3. Менеджмент. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. В. Кузнецов [и др.] ; под редакцией Ю. В. Кузнецова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02464-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491093> (дата обращения: 29.01.2022).

4. Кузьмина, Е. Е. Маркетинг : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Е. Кузьмина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 419 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13984-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491625> (дата обращения: 29.01.2021).

5. Михалева, Е. П. Менеджмент : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. П. Михалева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5662-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488550> (дата обращения: 29.01.2022).

6. Менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / В. И. Кузнецов [и др.] ; под редакцией Л. С. Леонтьевой. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 287 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-8972-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/477873> (дата обращения: 29.01.2022).

### **Дополнительные источники**

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491583> (дата обращения: 29.01.2022).

2. Липсиц, И. В. Экономика: основы экономической политики: учебник для 9 класса общеобразовательной организаций / И. В. Липсиц, В. А. Корецкий, А. Л. Чечевицников. — 3-е изд. - Москва : ВИТА-ПРЕСС, 2021. - 192 с. : ил. - ISBN 978-5-7755-4304-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1554355> (дата обращения: 29.01.2022). – Режим доступа: по подписке.