

ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РД
«ИНДУСТРИАЛЬНО - ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 Экономика, менеджмент, маркетинг

Код и наименование специальности: **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация выпускника: **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения: **очная**

Курс: 2,3

Семестр: 4,5

2022 г.

ОДОБРЕНО

предметной (цикловой) комиссией
специальных дисциплин

Протокол № от «18» сентяб. 20 12 г.

Председатель П (Ц)К 

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по УР

Шабанова М.М.



Подпись

ФИО

18 09 20 12 г.

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОП.05. «Экономика, менеджмент, маркетинг» разработана на основе требований:

- - Федерального закона от 29.12.2012 г №273 «Об образовании в Российской Федерации»
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 (зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828) с учетом:
 - профиля получаемого образования.
 - примерной программы;

Разработчик: Абдуллаева Ш.Г., преподаватель спец. ГБПОУ РД «ИПК 

Рецензенты: ст. казначей отдела №26 УФРК по РД

Смаров М.А 

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1. Область применения программы	
1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ/ППКСЗ):	
1.3. Цели и задачи дисциплины, результаты освоения дисциплины:	
1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	
2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	
3.2 Информационное обеспечение обучения	
4. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ	
5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УЧЕБНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ И ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ:	

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Основы экономики, менеджмента, маркетинга» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Программа дисциплины «ЭММ» реализуется в пределах основной профессиональной образовательной программы и осваивается с учетом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.05 «Основы экономики, менеджмента, маркетинга» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС специальности «Поварское и кондитерское дело» Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК .

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Содержание программы «Экономика организации» направлена на достижение студентами следующих результатов:

Личностных:

– российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

– гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимаю-

щего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

- готовность к служению Отечеству, его защите;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;
- принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;
- осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

Межпредметных:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятель-

ному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение определять назначение и функции различных социальных институтов;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

– ***Предметных:***

- находить и использовать необходимую экономическую информацию;
- определять организационно-правовые формы организаций;
- определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации;
- оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработки, заработной платы, простоев;
- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности подразделения (организации);
- действующие законодательные и нормативные акты, регулирующие производственно-хозяйственную деятельность;
- основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- методики расчета основных технико-экономических показателей деятельности организации;
- методы управления основными и оборотными средствами и оценки эффективности их использования;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги), формы оплаты труда в современных условиях;
- основные принципы построения экономической системы организации;
- основы маркетинговой деятельности, менеджмента и принципы делового общения;
- основы организации работы коллектива исполнителей;
- основы планирования, финансирования и кредитования организации;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- общую производственную и организационную структуру организации;
- современное состояние и перспективы развития отрасли, организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;

- состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, показатели их эффективного использования;
- способы экономии ресурсов, основные энерго- и материалосберегающие технологии;
- формы организации и оплаты труда

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 96 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	96
в том числе:	
лекции	30
практические занятия	66
контрольные работы (если предусмотрено)	*
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено)	
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 Экономика, менеджмент, маркетинг

Разделы и темы	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов
	4 семестр	
Раздел 1. Основы экономики и предпринимательства		
Тема	Содержание учебного материала	
1.1. Основы экономики.	Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.	2
1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание учебного материала	2
	Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.	
	Практические занятия	4
	Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов. Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия.	
1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	Содержание учебного материала	2
	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.	
	Практические занятия	4
	Составление расчета показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств. Определение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания. Определение методики планирования поступления товарных запасов. Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.	
1.4. Ценообразование в	Содержание учебного материала	2

организациях ресторанного бизнеса	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса	
	Практические занятия	2
	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек.	
1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала	2
	Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов	
	Практическое занятие	2
	Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.	
1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала	2
	Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность	
	Практическое занятие	2
	Анализ и планирование валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	
1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	Содержание учебного материала	2
	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование. Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления	
	Практическое занятие	2

	Анализ платежей по кредитам. Анализ эффективности и окупаемости инвестиций. Анализ налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды. Составление бизнес-плана	
5 семестр		
Раздел 2. Основы менеджмента		
2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	Содержание учебного материала	
	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды	4
	Практические занятия	6
	Условия и предпосылки возникновения менеджмента. Этапы развития менеджмента. Основные школы менеджмента	
	Национальные особенности менеджмента. Американский менеджмент. Европейский менеджмент. Японский менеджмент. Российский менеджмент.	
	Предприятие как объект управления. Структура и стили управления.	
2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	Содержание учебного материала	4
	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.	
	Практические занятия	6
	Практическое задание на определение структуры персонала по различным признакам и критериям	
	Расчет и анализ производительности труда. Расчет показателей движения кадров. Коэффициенты выбытия кадров, приёма кадров, текучести кадров, постоянства кадров.	
	Мотивация персонала. Потребности персонала.	
2.3. Коммуникация как функция менеджмента	Содержание учебного материала	4
	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.	
	Практические занятия	4

	Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	
	Деловое общение, его характеристика и место в общей системе менеджмента. Виды и формы делового общения. Этапы и фазы делового общения. Правила построения деловой беседы.	
2.4. Управление конфликтами и стрессами	Содержание учебного материала	4
	Сущность конфликтов. Типы конфликтов. Причины возникновения и стадии развития конфликта. Методы управления конфликтами. Последствия конфликтов. Стресс	
	Практическое занятие	4
	Сущность конфликтов. Типы конфликтов. Причины возникновения и стадии развития конфликта.	
	Методы управления конфликтами. Позитивные и негативные последствия конфликтов.	
Раздел 3. Основы маркетинга		
3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	Содержание учебного материала	4
	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.	
	Практические занятия	4
	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности	
	Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.	
3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	Содержание учебного материала	4
	Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями.	
	Практические занятия	4
	Маркетинговые мероприятия для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	
	Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	

3.3. Конку- ренция и конку- ренты	Содержание учебного материала	4
	Понятие и виды конкуренции. Стратегии конкурентов. Конкурентоспособность товара и фирмы. Моделирование показателей конкуренто- способности.	
	Практические занятия	4
	Конкуренция. Типы рыночных структур. Определение типа рыночной структуры по основным признакам.	
	Конкурентоспособность товара и фирмы. Способы повышения конкурентоспособности	
3.4. Плани- рование то- вародвиже- ния	Содержание учебного материала	2
	Основные методы распространения товаров. Каналы распределения. Товародвижение. Оптовая торговля. Розничная торговля.	
	Практические занятия	4
	Основные методы распространения товаров. Каналы распределения	
	Товародвижение. Оптовая торговля. Розничная торговля.	
ИТОГО:		96

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория «Бухгалтерский учёт, налоги и аудит», оснащенная оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами (компьютером, мультимедийным проектором).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания

Основные источники:

1. Астахова Н.И. Менеджмент : учебник для СПО / Н.И. Астахова, Г.И. Москвитин ; под общ. ред. Н.И. Астаховой, Г.И. Москвитина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 422 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03680-0. <https://www.biblio-online.ru/viewer/9E8E2EFB-1214-46B9-8877-5437C9DF510C#page/1>
2. Барышникова Н.А. Экономика организации : учебное пособие для СПО / Н.А. Барышникова, Т.А. Матеуш, М.Г. Миронов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2016. — 191 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/EFA7F433-723F-44F8-B01B-5F969E8C38E3#page/1>
3. Борисов Е.Ф. Основы экономики : учебник и практикум для СПО / Е.Ф. Борисов. — 7-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 383 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/C7C4E775-7469-4177-9D77-88D33646A650#page/1>

3.2.2. Электронные ресурсы:

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

3.2.3.Дополнительные источники:

1. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов М.: Издательский центр «Академия»,2013. – 304 с.

2. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.

3. Иванова И.А. Менеджмент : учебник и практикум для СПО / И.А. Иванова, А. М. Сергеев. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 305 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02445-6. <https://www.biblio-online.ru/viewer/B67EC470-0D17-4D07-A89E-4A362F88564F#page/1>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Результаты обучения	Методы оценки
Перечень знаний осваивающих в рамках дисциплины: понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; -виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной	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 дифференцированного зачета в виде: -письменных/устных ответов, -тестирования

программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; -требования к реализации продукции общественного питания; -количественный и качественный состав персонала организации; -показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; стили управления; способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала правила делового общения в коллективе; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; понятие сегментация рынка; методы проведения маркетинговых исследований; понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; проводить инвентаризацию на предприятиях питания; пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

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

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УЧЕБНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ И ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ:

В основу критериев оценки деятельности учащихся положены объективность и единый подход. При 5-бальной системе оценивания для всех установлены общедидактические критерии.

Критерии оценки устного ответа:

Оценку «5» заслуживает ответ, в котором отмечается знание фактического материала, и ученик может им оперировать.

«4» - есть небольшие недочеты по содержанию ответа.

«3» - есть неточности по сути раскрываемых вопросов.

«2» - есть серьезные ошибки по содержанию или полное отсутствие знаний и умений.

Критерии оценки качества выполнения практических и самостоятельных работ:

Отметка «5». Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Учащиеся работают полностью самостоятельно: подбирают необходимые для выполнения предлагаемых работ источники знаний, показывают необходимые для проведения практической работы теоретические знания, практические умения и навыки.

Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.

Отметка «4». Практическая или самостоятельная работа выполняется учащимися в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата (перестановка пунктов типового плана при характеристике отдельных территорий или стран и т. д.).

Учащиеся используют указанные учителем источники знаний, включая страницы атласа, таблицы из приложения к учебнику, страницы из статистических сборников. Работа показывает знание учащихся основного теоретического материала и овладение умениями, необходимыми для самостоятельного выполнения работы.

Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы.

Отметка «3». Практическая работа выполняется и оформляется учащимися при помощи учителя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу учащихся. На выполнение работы затрачивается много времени (можно дать возможность доделать работу дома). Учащиеся показывают знания теоретического материала, но испытывают затруднение при самостоятельной работе с картами атласа, статистическими материалами, географическими приборами.

Отметка «2». Выставляется в том случае, когда учащиеся не подготовлены к выполнению этой работы. Полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений. Руководство и помощь со стороны учителя и хорошо подготовленных учащихся неэффективны по причине плохой подготовки учащегося.

Контроль уровня достижения обучающихся

Формы текущего и итогового контроля (поурочный, промежуточный, тематический, итоговый).

Контроль – неотъемлемая часть обучения. В зависимости от функций, которые выполняют контроль в учебном процессе, можно выделить три основных его вида:

- предварительный – установление исходного состояния сторон личности учащегося и, прежде всего, - исходного состояния познавательной деятельности, в первую очередь, - индивидуального уровня каждого ученика.
- текущий – необходим для диагностирования хода дидактического процесса, выявления динамики последнего, сопоставления реально достигнутых на отдельных этапах результатов с запланированными.
- итоговый – учащиеся всегда должны знать. Что процесс усвоения имеет свои временные границы и должен закончиться определенным результатом.

Рецензия на рабочую программу
Общеобразовательной учебной дисциплины
(в структуре ППССЗ/ППКРС)

Общие сведения

1. Фамилия Имя Отчество разработчика (*разработчиков*) программы дисциплины _____

2. Код и наименование специальности _____

3. Индекс и наименование дисциплины _____

4. Количество часов на освоение программы:

Максимальное количество часов на дисциплину:	96	час.:
— обязательная учебная нагрузка студентов	66	час., в том числе:
✓ лабораторные занятия		час.
✓ практические занятия	66	час.
— самостоятельная работа студентов		час.

5. Фамилия Имя Отчество, наименование должности рецензента

Оценка содержания и структуры программы учебной дисциплины

<i>Комплексная оценка программы дисциплины</i>		<i>Оценка в баллах</i>
1. Оценка комплектности и оформления программы дисциплины		Макс. балл 1, 0 = 0,25 x 4
1.1	Титульный лист содержит информацию: ▪ <i>лицевая сторона:</i>	

	- наименование органа управления образованием; - наименование образовательной организации; - индекс и наименование учебной дисциплины (по учебному плану); - профиль получаемого профессионального образования (технический/естественнонаучный/социально-экономический/ гуманитарный) - код и наименование специальности (профессии) - год разработки. ■ <i>оборотная сторона:</i> - сведения об одобрении программы дисциплины предметной (цикловой) комиссией и решении об утверждении программы; - сведения о нормативных документах, на основании которых разрабатывалась программа; - сведения о разработчиках и рецензентах	
1.2	Все разделы программы дисциплины представлены и выполнены по установленной форме.	
1.3	Нумерации страниц в «Содержании» соответствует размещению разделов программы дисциплины	
1.4	Структура программы соответствует макету	
Итоговый балл		
2. Оценка раздела 1 «Паспорт рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины»		Макс. балл 1, 0 = 0,25 x4
2.1	Пункт 1.1 «Область применения программы» содержит правильную информацию о принадлежности программы дисциплины к ППСЗ по специальности.	
2.2	В пункте 1.2 «Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ/ПЖСЗ)» правильно указывается принадлежность дисциплины к учебному циклу, предметной области, указан профиль профессионального образования.	
2.3	Пункт 1.3 «Цели и задачи дисциплины, результаты освоения дисциплины» содержит личностные, метапредметные и предметные результаты освоения дисциплины. Результаты освоения дисциплины соответствуют требованиям ФГОС СОО и примерной программы.	
2.4	Пункт 1.4 «Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины» устанавливает распределение общего объема времени на обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося и самостоятельную работу обучающегося в полном соответствии с учебным планом	
Итоговый балл		

3. Оценка раздела 2 «Структура и содержание учебной дисциплины»		Макс. балл 1, 0 = 0,20х 5
3.1	Таблица 2.1 «Объем учебной дисциплины и виды учебной работы» содержит почасовое распределение видов учебной работы обучающегося в соответствии с макетом и полностью совпадает с количеством часов, установленным учебным планом по специальности; Форма промежуточной аттестации указывается в соответствии с учебным планом.	
3.2	Таблица 2.2 «Тематический план и содержание учебной дисциплины» составлен в соответствии с макетом; Объем часов по видам учебной работы обучающихся в паспорте программы и таблицах 2.1, 2.2 совпадает	
3.3	Обеспечивается логическая последовательность, четкость в наименовании разделов и тем программы, содержание учебного материала соответствует требованиям ФГОС СОО; уровни освоения дидактических единиц обозначаются дидактически целесообразно.	
3.4	Указывается порядковая последовательность лабораторных и практических занятий; тематика лабораторных и практических занятий, индивидуального проекта (работы) учитывает условия будущей профессиональной деятельности обучающихся.	
3.5	Виды и тематика самостоятельной работы обучающихся (в т.ч. тематика индивидуального проекта) способствует их творческому развитию, соответствует целям и задачам освоения учебной дисциплины	
Итоговый балл		
4. Оценка раздела 3 «Условия реализации учебной дисциплины»		Макс. балл 1, 0 = 0,25 х 4
4.1	Пункт 3.1 «Требования к минимальному материально-техническому обеспечению» содержит перечень учебных помещений и средств обучения, необходимых для реализации программы дисциплины.	
4.2	Перечисленное оборудование является достаточным для проведения лабораторных и практических занятий, предусмотренных программой дисциплины	
4.3	Пункт 3.2 «Информационное обеспечение обучения» содержит перечень печатных и электронных изданий основной и дополнительной учебной литературы по дисциплине	
4.4	Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы. Интернет-ресурсов оформлен в соответствии с требованиями ГОСТ Р 7.0.5-2008 «Библиографическая ссылка. Общие требования и правила оформления».	

Итоговый балл		
5. Оценка раздела 4 «Характеристика основных видов учебной деятельности студентов»		Макс. балл 0,5 = 0,25 x 2
5.1	Наименования разделов и тем дисциплины совпадают с указанными в п. 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины	
5.2	Виды учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий) конкретизированы с учетом специфики обучения по дисциплине	
Итоговый балл		
6. Оценка раздела 5 «Критерии оценки учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся»		Макс. балл 0,50 = 0,25 x 2
6.1	Указаны критерии оценки содержания и защиты проекта, критерии оценки уровня сформированности навыков проектной деятельности	
6.2	Критерии образует систему достоверной и объективной диагностики результатов учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся	
Итоговый балл		

Общее заключение(выбрать нужное):

Программа дисциплины может быть рекомендована к утверждению

Программу дисциплины следует рекомендовать к доработке

Программу дисциплины следует рекомендовать к отклонению

Рекомендации по доработке рабочей программы учебной дисциплины: _____

—

Дата: « ____ » _____ 20 ____ г.

Рецензент/эксперт: _____ / _____
подпись И.О. Фамилия

С оценкой, итоговым заключением и рекомендациями ознакомлен(ы):

_____ / _____
подпись И.О. Фамилия

_____ / _____

подпись

И.О. Ф

ОДОБРЕНО

предметно-цикловой комиссией

Протокол № _____ от
«____» _____ 20__ г.

Председатель ПЦК

Подпись _____ ФИО _____
_____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе

Подпись _____ ФИО _____
_____ 20__ г.

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЁТА
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ЭММ»
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 2 КУРСА
СПЕЦИАЛЬНОСТИ «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

Вопросы по ЭММ для студентов 3 курса специальности «Поварское и кондитерское дело»

1. Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками.
2. Производство как процесс создания полезного продукта.
3. Потребности и их виды
4. Факторы производства, их классификация.
5. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов
6. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны.
7. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности.
8. Организационно-правовые формы предприятий, виды и особенности, достоинства и недостатки.
9. Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства,
10. Основы классификации основных фондов, понятие износа, оценки, амортизации основных фондов.
11. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.
12. Банки и банковская система
13. Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен.
14. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания.
15. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции
16. Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования.
17. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды.
18. Порядок распределения и использования прибыли.
19. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность
20. Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу.
21. Виды предпринимательских рисков и их страхование.
22. Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики.
23. Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения.
24. Современные подходы в менеджменте и принципы управления.
25. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь.
26. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления.
27. Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания.
28. Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение.
29. Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика.
30. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях.
31. Содержание маркетинговой деятельности.
32. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса
33. Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями.
34. Понятие и виды конкуренции.
35. Понятие и признаки совершенной конкуренции
36. Понятие и признаки монополистической конкуренции
37. Понятие и признаки монополии
38. Понятие и признаки олигополии
39. Стратегии конкурентов. Конкурентоспособность товара и фирмы.
40. Основные методы распространения товаров.
41. Каналы распределения. Товародвижение.
42. Оптовая торговля. Розничная торговля.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РД
«ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ
Зав. отделением
Ибрагимов Ф.Н.

Экзаменационный билет №1
по дисциплине «ЭММ»
по специальности «Поварское и кондитерское дело»

1. Банки и банковская система
2. Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики
3. Практическое задание

Экзаменатор: Абдуллаева Ш.Г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РД
«ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ
Зав. отделением
«Поварское и кондитерское дело»
Ибрагимов Ф.Н.

Экзаменационный билет № 2
по дисциплине «ЭММ»
по специальности «Поварское и кондитерское дело»

1. Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования.
2. Виды предпринимательских рисков и их страхование.
3. Практическое задание

Экзаменатор: Абдуллаева Ш.Г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РД
«ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ
Зав. отделением
«Поварское и кондитерское дело»
Ибрагимова Ф.Н.

Экзаменационный билет № 3
по дисциплине «ЭММ»
по специальности «Поварское и кондитерское дело»

1. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции
2. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны.
3. Практическое задание

Экзаменатор: Абдуллаева Ш.Г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РД
«ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ
Зав. отделением
«Поварское и кондитерское дело»
Ибрагимова Ф.Н.

Экзаменационный билет № 4
по дисциплине «ЭММ»
по специальности «Поварское и кондитерское дело»

1. Каналы распределения. Товародвижение.
2. Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение.
3. Практическое задание

Экзаменатор: Абдуллаева Ш.Г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РД
«ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ
Зав. отделением
«Поварское и кондитерское дело»
Ибрагимова Ф.Н.

Экзаменационный билет № 5
по дисциплине «ЭММ»
по специальности «Поварское и кондитерское дело»

1. Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями.
2. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания.
3. Практическое задание

Экзаменатор: Абдуллаева Ш.Г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РД
«ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ
Зав. отделением
«Поварское и кондитерское дело»
Ибрагимова Ф.Н.

Экзаменационный билет № 6
по дисциплине «ЭММ»
по специальности «Поварское и кондитерское дело»

1. Понятие и виды конкуренции.
2. Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками.
3. Практическое задание

Экзаменатор: Абдуллаева Ш.Г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РД
«ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ
Зав. отделением
«Поварское и кондитерское дело»
Ибрагимова Ф.Н.

Экзаменационный билет № 7
по дисциплине «ЭММ»
по специальности «Поварское и кондитерское дело»

1. Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями.
2. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания.
3. Практическое задание

Экзаменатор: Абдуллаева Ш.Г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РД
«ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ
Зав. отделением
«Поварское и кондитерское дело»
Ибрагимова Ф.Н.

Экзаменационный билет № 8
по дисциплине «ЭММ»
по специальности «Поварское и кондитерское дело»

1. Оптовая торговля. Розничная торговля.
2. Организационно-правовые формы предприятий, виды и особенности, достоинства и недостатки.
3. Практическое задание

Экзаменатор: Абдуллаева Ш.Г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РД
«ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ
Зав. отделением
«Поварское и кондитерское дело»
Ибрагимова Ф.Н.

Экзаменационный билет № 9
по дисциплине «ЭММ»
по специальности «Поварское и кондитерское дело»

1. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления.
2. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности.
3. Практическое задание

Экзаменатор: Абдуллаева Ш.Г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РД
«ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ
Зав. отделением
«Поварское и кондитерское дело»
Ибрагимова Ф.Н.

Экзаменационный билет № 10
по дисциплине «ЭММ»
по специальности «Поварское и кондитерское дело»

1. Основные методы распространения товаров.
2. Основы классификации основных фондов, понятие износа, оценки, амортизации основных фондов.
3. Практическое задание

Экзаменатор: Абдуллаева Ш.Г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РД
«ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ
Зав. отделением
«Поварское и кондитерское дело»
Ибрагимова Ф.Н.

Экзаменационный билет № 11
по дисциплине «ЭММ»
по специальности «Поварское и кондитерское дело»

1. Понятие и виды конкуренции.
2. Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения.
3. Практическое задание

Экзаменатор: Абдуллаева Ш.Г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РД
«ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ
Зав. отделением
«Поварское и кондитерское дело»
Ибрагимова Ф.Н.

Экзаменационный билет № 12
по дисциплине «ЭММ»
по специальности «Поварское и кондитерское дело»

1. Понятие и признаки монополии
2. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.
3. Практическое задание

Экзаменатор: Абдуллаева Ш.Г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РД
«ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ
Зав. отделением
«Поварское и кондитерское дело»
Ибрагимова Ф.Н.

Экзаменационный билет № 13
по дисциплине «ЭММ»
по специальности «Поварское и кондитерское дело»

4. Понятие и признаки монополистической конкуренции
5. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности.
6. Практическое задание

Экзаменатор: Абдуллаева Ш.Г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РД
«ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ
Зав. отделением
«Поварское и кондитерское дело»
Ибрагимова Ф.Н.

Экзаменационный билет № 14
по дисциплине «ЭММ»
по специальности «Поварское и кондитерское дело»

1. Понятие и признаки олигополии
2. Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен.
3. Практическое задание

Экзаменатор: Абдуллаева Ш.Г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РД
«ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ
Зав. отделением
«Поварское и кондитерское дело»
Ибрагимова Ф.Н.

Экзаменационный билет № 15
по дисциплине «ЭММ»
по специальности «Поварское и кондитерское дело»

1. Понятие и признаки совершенной конкуренции
2. Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками.
3. Практическое задание

Экзаменатор: Абдуллаева Ш.Г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РД
«ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ
Зав. отделением
«Поварское и кондитерское дело»
Ибрагимова Ф.Н.

Экзаменационный билет № 16
по дисциплине «ЭММ»
по специальности «Поварское и кондитерское дело»

1. Порядок распределения и использования прибыли.
2. Потребности и их виды
3. Практическое задание

Экзаменатор: Абдуллаева Ш.Г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РД
«ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ
Зав. отделением
«Поварское и кондитерское дело»
Ибрагимова Ф.Н.

Экзаменационный билет № 17
по дисциплине «ЭММ»
по специальности «Поварское и кондитерское дело»

1. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды.
2. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов
3. Практическое задание

Экзаменатор: Абдуллаева Ш.Г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РД
«ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ
Зав. отделением
«Поварское и кондитерское дело»
Ибрагимова Ф.Н.

Экзаменационный билет № 18
по дисциплине «ЭММ»
по специальности «Поварское и кондитерское дело»

1. Производство как процесс создания полезного продукта.
2. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность
3. Практическое задание

Экзаменатор: Абдуллаева Ш.Г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РД
«ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ
Зав. отделением
«Поварское и кондитерское дело»
Ибрагимова Ф.Н.

Экзаменационный билет № 19
по дисциплине «ЭММ»
по специальности «Поварское и кондитерское дело»

1. Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства,
2. Современные подходы в менеджменте и принципы управления.
3. Практическое задание

Экзаменатор: Абдуллаева Ш.Г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РД
«ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ
Зав. отделением
«Поварское и кондитерское дело»
Ибрагимова Ф.Н.

Экзаменационный билет № 20
по дисциплине «ЭММ»
по специальности «Поварское и кондитерское дело»

1. Содержание маркетинговой деятельности.
2. Факторы производства, их классификация.
3. Практическое задание

Экзаменатор: Абдуллаева Ш.Г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РД
«ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ
Зав. отделением
«Поварское и кондитерское дело»
Ибрагимова Ф.Н.

Экзаменационный билет № 21
по дисциплине «ЭММ»
по специальности «Поварское и кондитерское дело»

1. Стратегии конкурентов. Конкурентоспособность товара и фирмы.
2. Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу.
3. Практическое задание

Экзаменатор: Абдуллаева Ш.Г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РД
«ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ
Зав. отделением
«Поварское и кондитерское дело»
Ибрагимова Ф.Н.

Экзаменационный билет № 22
по дисциплине «ЭММ»
по специальности «Поварское и кондитерское дело»

1. Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания.
2. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса
3. Практическое задание

Экзаменатор: Абдуллаева Ш.Г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РД
«ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ
Зав. отделением
«Поварское и кондитерское дело»
Ибрагимова Ф.Н.

Экзаменационный билет № 23
по дисциплине «ЭММ»
по специальности «Поварское и кондитерское дело»

1. Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика.
2. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь.
3. Практическое задание

Экзаменатор: Абдуллаева Ш.Г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РД
«ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ
Зав. отделением
«Поварское и кондитерское дело»
Ибрагимова Ф.Н.

Экзаменационный билет № 24
по дисциплине «ЭММ»
по специальности «Поварское и кондитерское дело»

1. Организационно-правовые формы предприятий, виды и особенности, достоинства и недостатки.
2. Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен.
3. Практическое задание

Экзаменатор: Абдуллаева Ш.Г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 327766045235508045123579633876966067016845890628

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен с 02.10.2023 по 01.10.2024