



Министерство образования Саратовской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области «Энгельсский политехникум»
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ СТУДЕНТАМ,
ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ЗАОЧНОЙ ФОРМЕ ОБУЧЕНИЯ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ,
МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности социально-экономического профиля

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2020 г.

Методические рекомендации по выполнению контрольных работ разработаны на основе рабочей программы ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга и в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего специального образования по специальности (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; Приказ Министерства образования и науки РФ №1565 от 09.12.2016 г.

РАССМОТРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии социально-экономических дисциплин

Протокол № 3, «21» 10 2020 г.

Председатель ПЦК / Т.Н. Красильникова /

Протокол № __, «__» _____ 20__ г.

Председатель ПЦК / _____ /

Протокол № __, «__» _____ 20__ г.

Председатель ПЦК / _____ /

Протокол № __, «__» _____ 20__ г.

Председатель ПЦК / _____ /

ОДОБРЕНО методическим советом техникума ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»

Протокол № 3, «5» 10 2020 г.

Председатель А.В. Дудин / А.В. Дудин /

Протокол № __, «__» _____ 20__ г.

Председатель _____ / _____ /

Протокол № __, «__» _____ 20__ г.

Председатель _____ / _____ /

Протокол № __, «__» _____ 20__ г.

Председатель _____ / _____ /

Организация – разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Энгельский политехникум»

Разработчик:

Чернышова С.В. - преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
2. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ	4
3. ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ.....	6
4. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....	10
5. ПРИЛОЖЕНИЕ.....	11

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Целью контрольной работы является расширение, систематизации и обобщение полученных теоретических знаний и практических умений, формирования общих и профессиональных компетенций, а также определение их подготовки к выполнению профессиональных обязанностей.

При написании контрольной работы целесообразно руководствоваться нормативными документами, основной и дополнительной литературой, интернет ресурсами.

2. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Объем контрольной работы составляет 10-12 страниц. Страницы должны быть пронумерованы, иметь поля.

Разрешаются условные общепринятые обозначения и сокращения слов. Контрольная работа должна быть написана грамотно, последовательно, лаконично.

Требования к оформлению контрольной работы:

- 1) текст набирается в формате MSWord;
- 2) стандартная страница текста –формат А4, имеющий поля: левое - 30мм; правое - 10 мм; верхнее - 20 мм; нижнее - 20 мм;
- 3) междустрочный интервал – 1,5;
- 4) шрифт TimesNewRoman; Кегль – 12 или 14;
- 5) режим «выравнивания по ширине»;
- 6) нумерация страниц снизу по центру.

Оформление контрольной работы начинается с титульного листа, который считается первой страницей работы и не нумеруется. Далее следует содержание, включающее перечень заданий и рассматриваемых вопросов.

Содержание работы следует излагать самостоятельно, логически. Ответы на задания должны быть четкими, краткими и исчерпывающими. Перед каждым ответом нужно писать номер.

В конце работы приводится список использованной литературы (указывается фамилия автора, полное наименование учебника, учебного пособия, брошюры, журнала, газеты, место издательства, издательство, год издания) строго в алфавитном порядке.

Вариант контрольной работы выбирается по последней цифре шифра зачетной книжки студента. К примеру у студента последняя цифра 2, таким образом, ему на выбор представляется темы 2, 12, 22.

Выполненная работа представляется в техникум за две недели до начала сессии. Неудовлетворительная контрольная работа возвращается студенту с подробной рецензией, содержащей рекомендации по устранению ошибок, для повторного выполнения.

Консультацию по выполнению контрольной работы можно получить у преподавателя.

3. ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Вариант 1.

1. Производство как процесс создания полезного продукта.
2. Управленческое решение: понятие, виды.
3. Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта.

Вариант 2.

1. Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета.
2. Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места.
3. Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания.

Вариант 3.

1. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны.
2. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации
3. Функция маркетинга и цели маркетинга.

Вариант 4.

1. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании.
2. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений.
3. Реклама и ее организация в массовом питании.

Вариант 5.

1. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.
2. Мотивация как функция управления.
3. Методы изучения спроса на продукцию и услуги массового питания.

Вариант 6.

1. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности.
2. Контроль в системе менеджмента
3. Маркетинговая окружающая среда.

Вариант 7.

1. Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой.
2. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров.
3. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса.

Вариант 8.

1. Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания.
2. Цикл менеджмента: понятие, содержание. Понятие и классификация функций управления.
3. Местоположение предприятий общественного питания.

Вариант 9.

1. Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы на ПОП.
2. Организации и их основные характеристики. Классификация организаций Виды организаций. Общие характерные черты всех организаций.
3. Конкуренентоспособность товара.

Вариант 10.

1. Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания.
2. Управление конфликтами и стрессами.
3. Признаки сегментирования рынка.

Вариант 11.

1. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП
2. Внешняя и внутренняя среда организации. Понятие среды организации. Факторы прямого и косвенного воздействия, их характеристика и взаимосвязь.
3. Виды и типы маркетинговых исследований.

Вариант 11.

1. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса
2. Стили управления и факторы его формирования. Классификация стилей управления.
3. Поведение потребителей на рынке, характер покупок.

Вариант 12.

1. Виды цен и порядок их утверждения.
2. Организационные структуры управления. Понятие и принципы построения организационных структур управления.
3. Жизненный цикл товара.

Вариант 13.

1. Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение.
2. Виды планов в организации ресторанного бизнеса.
3. Жизненный цикл продукции и услуг общественного питания

Вариант 14.

1. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация.
2. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение.
3. Формирование спроса и стимулирование сбыта.

Вариант 15.

1. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов.
2. Управление конфликтами и стрессами.
3. Товарный ассортимент.

Вариант 16.

1. Виды предпринимательских рисков и их страхование
2. Коммуникация как функция менеджмента.
3. Признаки сегментирования рынка.

Вариант 17.

1. Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования.
2. Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда.
3. Товарный ассортимент на ПОП

Вариант 18.

1. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания.
2. Мотивация труда.
3. Виды рекламы, средства рекламы.

Вариант 19.

1. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли.
2. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.
3. Требования, предъявляемые к рекламе.

Вариант 20.

1. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность
2. Должностные инструкции и профессиональные стандарты на ПОП.
3. Конкуренция: понятия и виды.

Вариант 21.

1. Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу.
2. Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания.
3. Виды спроса и типы маркетинга

Вариант 22.

1. Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления
2. Миссия организации, понятие и содержание. (на примере предприятия общественного питания).
3. Возникновение маркетинга и его эволюция.

Вариант 23.

1. Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией.
2. Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы.
3. Отбор целевых сегментов рынка

Вариант 24.

1. Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи.
2. Делегирование полномочий.
3. Основные понятия сферы маркетинга

Вариант 25.

1. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам
2. Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические).
3. Определение и содержание маркетинга.

4. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

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, 2019. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт].
2. Астахова, Н. И. Менеджмент: учебник для среднего профессионального образования / Н. И. Астахова, Г. И. Москвитин ; под общей редакцией Н. И. Астаховой, Г. И. Москвитина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 422 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5386-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт].
3. Иванова, И. А. Менеджмент: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Иванова, А. М. Сергеев. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 305 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7906-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт].
4. Карпова, С. В. Основы маркетинга: учебник для среднего профессионального образования / С. В. Карпова; под общей редакцией С. В. Карповой. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 408 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08748-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт].
5. Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05791-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт].

Нормативные документы

1. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ Р 55323-2012 Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения
5. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.
6. ГОСТ Р 55051-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу
7. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

Интернет-ресурсы

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

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

По дисциплине: **Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

Вариант № _____

Выполнил: _____

Ф.И.О. студента

Факультетского отделения группа _____

Проверила: преподаватель

Чернышова С.В.

Оценка _____

Энгельс, 2020-2021 г.