

**Государственное бюджетное образовательное учреждение Республики Крым
«Керченский технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РК «КТТ»

И.Е.Тимохов

«  2023г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 № 1565, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм с учетом примерной основной образовательной программы (зарегистрированной в Федеральном реестре примерных образовательных программ СПО и рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум»).

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Керченский технологический техникум»

Разработчики:

Конкина С.А и.о методист

Грыцив Е.В, преподаватель

Рассмотрено и одобрено на заседании ЦМК

Протокол № 18 от 11.05 2023 г.

Председатель цикловой методической
комиссии _____

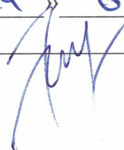


Программа рекомендована к утверждению на заседании

Методического совета ГБПОУ РК «КТТ»

Протокол № 5 от «24» 05 2023 г.

Председатель МС _____



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
5. ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения рабочей программы

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

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга относится к общепрофессиональному циклу.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-07; ОК 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	–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;	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 её 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 учёта на предприятии питания, объекты учёта, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учёта, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации

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 учёт реализации готовой продукции и полуфабрикатов; -калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; -рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды; рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приёмы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и	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, учёт сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; -товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц; учёт реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; - понятие «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчёта 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 расчёта; понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчёта, планирования, анализа; - сущность и виды кредита, принципы
--	--

	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	кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчёта 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 государственные внебюджетные фонды, методику их расчёта; 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
--	--	--

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижения обучающимися следующих личностных результатов с учетом рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум»:

ЛР13 Готовность обучающегося соответствовать ожиданиям работодателей: ответственный сотрудник, дисциплинированный, трудолюбивый, нацеленный на достижение поставленных задач, эффективно взаимодействующий с членами команды, сотрудничающий с другими людьми, проектно мыслящий.

ЛР14 Приобретение обучающимся навыка оценки информации в цифровой среде, ее достоверность, способности строить логические умозаключения на основании поступающей информации и данных.

ЛР17 Ценностное отношение обучающихся к своему Отечеству, к своей малой и большой Родине, уважительного отношения к ее истории и ответственного отношения к ее современности.

ЛР18 Ценностное отношение обучающихся к людям иной национальности, веры, культуры, уважительного отношения к их взглядам.

1.4Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Учебная нагрузка обучающихся - 96 часов,

в том числе:

нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 92 часов.

практические занятия – 36 часов;

курсовое проектирование- 20 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 4 часов.

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем часов
Учебная нагрузка обучающегося (всего)	96
в том числе в форме практической подготовки	36
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	92
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	36
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	20
самостоятельная работа студента (всего)	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.1 Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1. Основы экономики		56	
Тема 1.1. Экономика-система общественного воспроизводства	Содержание учебного материала:		
	1. Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. 2. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). 3. Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. 4. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения	4	ОК 01-07; ОК 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
Тема. 1.2. Предприятие (организация) как объект хозяйствования	Содержание учебного материала:		
	5. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, её роль и значение в экономике страны. 6. Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. 7. Организация учета на предприятии питания: объекта учёта, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения.	3	ОК 01-07; ОК 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Практическая работа обучающихся: ПЗ №1 Расчет показателей эффективности использования основных	10	

	фондов и оборотных средств ПЗ №2 Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения ПЗ №3 Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости) ПЗ №4 Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания ПЗ №5 Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет и анализ, планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания		
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	Содержание учебного материала: 8. Понятие цены, её элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. 9. Ценообразование на предприятиях общественного питания. 10. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса.	3	<i>ОК 01-07; ОК 09-11</i> ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Практическая работа обучающихся: ПЗ №6 Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	2	
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания	Содержание учебного материала: 11. Понятие «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. 12. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. 13. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов	3	<i>ОК 01-07; ОК 09-11</i> ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6

	Практическая работа обучающихся: ПЗ №7 Изучение методики планирования и расчёта производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания	2	ПК 6.1-6.4
Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала:		ОК 01-07; ОК 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	14.Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. 15.Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. 16.Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность.	3	
	Практическая работа обучающихся: ПЗ №8 Изучение методики расчёта, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	2	
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	Содержание учебного материала: 17.Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры поддержки малому бизнесу. 18.Виды предпринимательских рисков и их страхование. 19. Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения 20.Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. 21.Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам 22.Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика его составления. Налоговая система РФ. 23.Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией.	7	ОК 01-07; ОК 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4

	Практическая работа обучающихся: ПЗ №9 Изучение источников финансирования деятельности организации; ПЗ №10 Методика расчёта платежей по кредитам. Расчет эффективности икупаемости инвестиций ПЗ №11Расчёт налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений вгосударственные внебюджетные фонды; ПЗ №12 Изучение разделов бизнес-плана	8	
Раздел 2. Основы менеджмента		22	
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	Содержание учебного материала: 24.Понятие менеджмента, условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. 25.Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание. 26.Управленческие решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.	3	OK 01-07; OK 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Практическая работа обучающихся: ПЗ №13 Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение всложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма» ПЗ №14 Деловая игра на умение организовать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полёт на Луну»	4	
Тема 2.2 Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	Содержание учебного материала: 27.Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве. 28.Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. 29.Техническое нормирование труда.Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда.	3	OK 01-07; OK 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4

	Практическая работа обучающихся: ПЗ №15 Изучение методов расчёта и анализа производительности труда. Расчёт показателей движения кадров.	2	
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	Содержание учебного материала:	3	ОК 01-07; ОК 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	30.Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. 31.Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. 32.Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации		
	Практическая работа обучающихся: ПЗ №16 Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	2	
Раздел 3. Основы маркетинга		16	
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели функции	Содержание учебного материала:		ОК 01-07; ОК 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	33.Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Товарная политика предприятия. 34. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Сбытовая политика предприятия.	3	
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	Содержание учебного материала:		ОК 01-07; ОК 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
	35.Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Ёмкость рынка.	1	

	Практическая работа обучающихся: ПЗ №17 Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составления анкеты потребительских предпочтений ПЗ №18 Определение фазы жизненного цикла товаров (меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке	4	ПК 6.1-6.4
	Самостоятельная работа: Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания	4	
Курсовое проектирование	Тематика курсовой работы: 1 Малый бизнес как фактор развития экономики региона 2 Предпринимательство и бизнес, их роль и значение в экономическом развитии страны. 3 Сущность предпринимательства, формы и методы предпринимательской деятельности. 4 Региональные аспекты развития бизнеса. 5 Бизнес-план в системе планирования деятельности организации. 6 Государственная поддержка субъектов бизнеса: проблемы и перспективы развития. 7 Государственная поддержка малого и среднего бизнеса: российская практика и мировой опыт. 8 Социальное партнерство в России и за рубежом. 9 Оценка конкурентоспособности организации (товара, работ, услуг). 10 Формирование стратегии повышения конкурентоспособности организации. 11 Репутация фирмы: формы работы по повышению привлекательности фирмы. 12 Развитие рекламного бизнеса. 13 Бизнес-план в системе планирования деятельности организации. 14 Планирование объемов производства и продаж. 15 Формирование стратегии развития предприятия.	20	

	16 Анализ внешней и внутренней среды организации. 17 Основные функциональные блоки бизнеса, их характеристика. 18 Система показателей для мониторинга и анализа эффективности бизнеса. 19 Анализ эффективности бизнеса. Рентабельность бизнеса. 20 Управление основными фондами организации. 21 Управление оборотными средствами организации. 22 Пути ускорения оборачиваемости оборотных средств организации. 23 Современные методы и инструменты управления персоналом. 24 Управление персоналом как функциональный блок бизнеса. 25 Мотивация и стимулирование труда в организации. 26 Мотивация и стимулирование труда с позиции работника и работодателя. 27 Производительность труда как показатель эффективности использования персонала организации. 28 Маркетинг как функциональный блок бизнеса. 29 Социальная ответственность бизнеса. 30 Деловая этика в бизнесе.		
	Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета:	1	
	Всего:	96	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета:

Кабинет социально-экономических дисциплин,
оснащенный оборудованием: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, плакаты по темам занятий; техническими средствами обучения: мультимедийный комплекс (проектор, проекционный экран, ноутбук).

3.1. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Дополнительные источники

1. Жабина, С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании [Электронный ресурс] : учебник / С. Б. Жабина, О. М. Бурдюгова, А. В. Колесова. – 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2015. – 336 с. - Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=168118>.
2. Косьмин, А. Д. Менеджмент [Электронный ресурс] : учебник / А. Д. Косьмин. – Москва : Академия, 2014. – 208 с. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=106719>.
3. Барышев А. Ф. Маркетинг [Электронный ресурс] : учебник / А. Ф. Барышев. - 11-е изд., стер. – Москва : Академия, 2014. - 224 с. - Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=53867>.
4. Драчева, Е. Л. Менеджмент [Электронный ресурс] : учебник / Е. Л. Драчева. - 15-е изд., стер. - Москва : Академия, 2014. - 304 с. - Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94535>.
5. Шевелёва, С. А. Основы экономики и бизнеса [Электронный ресурс] / С. А. Шевелёва, В.Е. Стогов. - 4-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юнити-Дана, 2017. - 432 с. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=117701>.
6. Алексунин, В. А. Маркетинг [Электронный ресурс] : учебник / В. А. Алексунин. –Москва: Дашков и К, 2014. — 200 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=70538.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания:		
Основные положения экономической теории. Принципы рыночной экономики. Современное состояние и перспективы развития отрасли. Роль хозяйствующих субъектов в рыночной экономике. Механизмы ценообразования на продукцию (услуги). Формы оплаты труда. Стили управления, виды коммуникации. Принципы делового общения в коллективе. Управленческий цикл. Особенности менеджмента в области механизации сельского хозяйства. Сущность, цели, основные - принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом. Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: - основные положения экономической теории; - принципы рыночной экономики; - современное состояние и перспективы развития отрасли; - роль хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; - механизмы ценообразования на продукцию (услуги); - формы оплаты труда; - стили управления, виды коммуникации; - принципы делового общения в коллективе; - управленческий цикл; - особенности менеджмента в области механизации сельского хозяйства; - сущность, цели, основные - принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; - формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.	- устный индивидуальный и фронтальный опрос; - письменная работа в форме тестирования, индивидуальных заданий; устный индивидуальный опрос; - устный контроль в форме дискуссии, индивидуальный опрос; - Заполнение таблиц - Собеседование - Творческие задания - Подготовка стендовых докладов
Умения:		
Рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации. Применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения. Анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: - рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; - применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; - анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.	Ролевая игра Ситуационные задачи Практические задания Кейс – задания Индивидуальные проекты Экзамен

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 468811232729010145642545975927204539216488993145

Владелец Лапина Наталья Николаевна

Действителен с 05.02.2025 по 05.02.2026