Министерство образования Самарской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области «Усольский сельскохозяйственный техникум»



Подписан: А.В.Никитин
DN: C=RU, O="ГБПОУ СО "" Усольский сельскохозяйственный техикум"""", CN=А.В.Никитин, E=nik1222@yandex.ru
Местоположение: 00 b7 54 61 3e 1c 62 7d af
Дата: 2026.11.03 11:54:38+03'00'

Утверждаю:
Директор
ГБПОУ СО «Усольский сельскохозяйственный техникум»
А.В.Никитин
Приказ от 19.05.2026г. №90-К

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.15 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Программа подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
для очной формы обучения

Усолье, 2026 г.

РАССМОТРЕНО НА ЗАСЕДАНИИ

Предметно-цикловой комиссии
Общепрофессиональных дисциплин и
профессиональных модулей
Председатель_____ Н.И.Сидорова
Протокол №_____ 2026 г.

ОДОБРЕНО:

Зам. директора по учебной работе Середкина И.А.

Организация - разработчик: ГБПОУ СО Усольский сельскохозяйственный техникум

Составитель:
Ерзамаева Е.И., преподаватель ГБПОУ СО «Усольский сельскохозяйственный техникум»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:

Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 №343 «Об утверждении федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

Рабочая программа разработана с учетом профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями по составлению, установленными в ГБПОУ СО «Усольский сельскохозяйственный техникум».

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами основной образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, требований заданий демонстрационного экзамена (далее – ДЭ).

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 10

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 15 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по данной специальности.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения	
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Умения:**	**У.01**
		– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	**У.01.1**
		– анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	**У.01.2**
		– определять этапы решения задачи;	**У.01.3**
		– выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	**У.01.4**
		– составлять план действия; определять необходимые ресурсы;	**У.01.5**
		– владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	**У.01.6**
		– реализовывать составленный план;	**У.01.7**
		– оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	**У.01.8**
		Знания:	**З.01.1**
		– актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и	**З.01.2**
		жить;	

		– основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	**З.01.3**
		– алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	**З.01.4**
		– методы работы в профессиональной и смежных сферах;	**З.01.5**
		– структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	**З.01.6**
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	**Умения:**	**У.03**
		– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	**У.03.1**
		– применять современную научную профессиональную терминологию;	**У.03.2**
		– определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;	**У.03.3**
		Знания:	**З.03**
		– содержание актуальной нормативно-правовой документации;	**З.03.1**
		– современная научная и профессиональная терминология;	**З.03.2**
		– возможные траектории профессионального развития и самообразования;	**З.03.3**
		– основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;	**З.03.4**
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:**	**У.04**
		– организовывать работу коллектива и команды;	**У.04.1**
		– взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	**У.04.2**
		Знания:	**З.04**
		– психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	**З.04.1**
		– основы проектной деятельности	**З.04.2**
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:**	**У.09**
		– понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	**У.09.1**
		– участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	**У.09.2**
		– кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	**У.09.4**
		Знания:	**З.09**
		– правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;	**З.09.1**
		– правила чтения текстов профессиональной направленности	**З.09.4**

Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции	
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	Практический опыт:	ПО.1.1
		ведения утвержденной учетно-отчетной документации;	ПО.1.1.1
		участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов;	ПО.1.1.2
		участия в планировании основных показателей производства;	ПО.1.1.10
		составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;	ПО.1.1.11
		анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам;	ПО.1.1.12
		разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.	ПО.1.1.13
		Умения:	У.1.1
		применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;	У.1.1.1
		разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.	У.1.1.8
		Знания:	З.1.1
		производственный контроль на предприятиях отрасли;	З.1.1.1
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и	ПК 2.1. Организовывать входной контроль	Практический опыт:	ПО.2.1
		приемки и определения качественных показателей	ПО.2.1.1

качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	поступающего мясного сырья;	
		распределения поступающего сырья на переработку;	ПО.2.1.2
		первичной обработки сырья;	ПО.2.1.3
		проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;	ПО.2.1.4
		контроля температуры и времени охлаждения (заморозки);	ПО.2.1.5
		подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения;	ПО.2.1.6
		выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры;	ПО.2.1.7
		наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП;	ПО.2.1.8
		регулирования температуры и времени охлаждения;	ПО.2.1.9
		проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества;	ПО.2.1.10
		оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.	ПО.2.1.11
		Умения:	У.2.1
		отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;	У.2.1.1
		контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;	
		приемки сырья животного происхождения;	У.2.1.2
		соблюдения требований к	У.2.1.3
		состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-	

		гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;	
		установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП;	У.2.1.4
		ведения первичной документации;	У.2.1.5
		безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.	У.2.1.6
		Знания:	З.2.1
		общие сведения о мясном скотоводстве;	З.2.1.1
		физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья;	З.2.1.2
		требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо;	З.2.1.3
		ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;	З.2.1.4
		требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;	З.2.1.5
		режимы первичной	З.2.1.6
		переработки мясного сырья;	
		требования к состоянию рабочего места и	З.2.1.7

		оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;	
		правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;	З.2.1.8
		требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП;	
		формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения;	
		принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.	
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	Практический опыт:	ПО.3.1
		планирования работы структурного подразделения;	ПО.3.2
		оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.	ПО.3.3
		Умения:	У.3.1
		рассчитывать выход продукции в ассортименте;	У.3.1.1
		рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.	У.3.1.2
		Знания:	З.3.1

		принципов и форм организации производственного процесса;	З.3.1.1
		методики расчета выхода продукции; структуры издержек производства и пути снижения затрат;	З.3.1.2
		методики расчета экономических показателей.	З.3.1.3
	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Практический опыт:	ПО.3.2
		планирования работы структурного подразделения;	ПО.3.2.1
		оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;	ПО.3.2.2
		принятия управленческих решений.	ПО.3.2.3
		Умения:	У.3.2
		планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников;	У.3.2.1
		оформлять планы работы по установленной форме;	У.3.2.2
		проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость.	У.3.2.3
		Знания:	З.3.2
		принципы и виды планирования работы бригады (команды);	З.3.2.1
		основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).	З.3.2.2
	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Практический опыт:	ПО.3.3
		ведения утвержденной учетно-отчетной документации;	ПО.3.3.1
		контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой	ПО.3.3.2

		продукции при производстве продуктов животного происхождения;	
		расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;	ПО.3.3.3
		инструктажа и обучения персонала на рабочих местах;	ПО.3.3.4
		обеспечения безопасных условий труда на производстве;	ПО.3.3.5
		разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;	ПО.3.3.6
		участия в планировании основных показателей производства.	ПО.3.3.7
		Умения:	У.3.3
		применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения;	У.3.3.1
		правильно оформлять учетно-отчетную документацию;	У.3.3.2
		составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;	У.3.3.3
		рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;	У.3.3.4
		проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;	У.3.3.5
		организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;	У.3.3.6
		обеспечивать безопасные условия труда на производстве.	У.3.3.7

		Знания:	З.3.3
		принципы и виды планирования работы бригады (команды);	З.3.3.1
		основные приемы организации работы исполнителей;	З.3.3.2
		правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.	З.3.3.3
	ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	Практический опыт:	ПО.3.4
		группировки и анализа информации;	ПО.3.4.1
		расчета показателей производительности труда;	ПО.3.4.2
		расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ;	ПО.3.4.3
		расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств.	ПО.3.4.4
		Умения:	У.3.4
		использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.);	У.3.4.1
		сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности;	У.3.4.2
		осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления;	У.3.4.3
		принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения.	У.3.4.4
		Знания:	З.3.4
		способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами	З.3.4.1

		бригады (команды).	

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 82 часа; самостоятельной работы обучающегося 8 часа.

2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	**102**
Всего учебных занятий	**82**
в том числе:	
теоретическое обучение	**52**
лабораторные занятия (если предусмотрено)	–
практические занятия (если предусмотрено)	**30**
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	–
контрольная работа	–
самостоятельная работа	–
практическая подготовка	–
Консультации	**4**
Промежуточная аттестация	**8**
Форма промежуточной аттестации – экзамен	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.15 «Основы экономики, маркетинга и менеджмента»

Наименование раздела		Содержание учебного материала	Объем часов	Практическая подготовка	Освоение компетенций
1		2	3		4
Основы экономики			**14**		
Тема 1 Сущность экономической теории и история ее развития	1	Понятие, предмет, функции экономической теории	2	4	ОК 01, 03, 04, 09 ПК 1.1, 2.1, 3.1
	2	Основные этапы развития экономики. Методы экономики			
Тема 2 Принципы рыночной экономики	1	Типы экономических систем. Рыночная экономика и ее преимущества. Ограниченность ресурсов и альтернативность выбора.	2		
	2	Практическая работа № 1Сравнительная характеристика типов экономических систем	2		
	3	Механизм рыночного саморегулирования. Закон предложения и закон спроса. Эластичность.	2		
	4	*Практическая работа № 2.*	*2*		
Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 1. *Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы* *Понятие и типы экономических систем. Макроэкономическое равновесие.*			*4*		
Экономика отрасли			**42**		
Тема 3 Организация в условиях рыночной экономики	1	Понятие предприятия, его значение для общества. Форм и виды предпринимательства. Классификация предприятий. Понятие производственной структуры предприятия, производства и воспроизводства. Формы организации промышленного производства: специализация, кооперирование, концентрация, комбинирование.	2	2	ОК 01, 03, 04, 09 ПК 1.1, 2.1, 3.1
Тема 4 Ресурсы и факторы производства	1	Понятие факторов и ресурсов производства. Рынки ресурсов: труда, капитала, земли. Рента. Процент. Заработная плата.	2	10	
	2	Классификация, состав основных и оборотных фондов и их оценка. Показатели обеспеченности и эффективности использования фондов.	2		
	3	*Практическая работа № 3 Показатели эффективности использования основных фондов.*	2		
	4	*Практическая работа № 4 Нормирование оборотных средств.*	2		
	5	Трудовые ресурсы. Производительность, формы оплаты труда.	2		
	6	*Практическая работа № 5 Определение показателей обеспеченности и*	*2*		

		эффективность использования трудовыми ресурсами.			
	7	*Практическая работа № 6 Начисление заработной платы работникам.*	*2*		
Тема 5 Экономические показатели деятельности организации	1	Себестоимость продукции и издержки производства. Понятие, виды, формулы расчета. Понятие, функции, виды цен. Механизм ценообразования на продукцию (услуги).	2	10	ОК 01, 03, 04, 09 ПК 1.1, 2.1, 3.1
	2	*Практическая работа № 7* Расчет прибыли бухгалтерской и экономической. Определение издержек организации.	2		
	3	*Практическая работа № 8* Расчет себестоимости, наценки, оптовой и розничной цены.	2		
	4	Прибыль организации как основной показатель деятельности. Рентабельность: понятие, виды, способы расчета.	2		
	5	*Практическая работа № 9* Расчет рентабельности продукции, производства, продаж.	2		
	6	*Практическая работа № 10* Анализ деятельности организации.	2		
Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 2. *Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы* *Понятие, виды, субъекты и сущность предпринимательства.* *Организационно-экономические основы деятельности предприятий. Определение потребности предприятия в оборотных средствах.*			14		
Основы менеджмента			**44**		
Тема 6 Сущность современного менеджмента. Организация и ее среда	1	Сущность и характерные черты современного менеджмента. Цели и задачи менеджмента. Принципы управления. Объекты и субъекты управления. История развития менеджмента. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности.	2	4	ОК 01, 03, 04, 09 ПК 1.1, 2.1, 3.1
	2	Функции менеджмента в рыночной экономике: организация, планирование, мотивация и контроль деятельности экономического субъекта. Значение и содержание функций менеджмента. Управленческий цикл. Связующие процессы.	2		
	3	Организация, как форма существования людей. Условия возникновения организации. Организация как открытая система. Внешняя и внутренняя среда организации.	2		
Тема 7 Функции менеджмента	4	Планирование как функция менеджмента. Планирование и планы: понятие, виды, уровни, этапы. Стратегическое планирование.основные методы стратегического планирования: Матрица BCG, SWOT – анализ. Цели и	2	10	ОК 01, 03, 04, 09 ПК 1.1, 2.1,

		целеполагание. Дерево целей.			3.1
	5	*Практическая работа № 11 Составление дерева целей. Анализ внешних и внутренних факторов воздействия.*	2		
	6	Организация как функция менеджмента. Характеристика основных типов организационных структур.	2		ОК 01, 03, 04, 09 ПК 1.1, 2.1, 3.1
	7	*Практическая работа № 12 Построение организационной структуры. Определение типа организационной структуры.*	2		
	8	Мотивация как функция менеджмента. Основные мотивационные теории. Пирамида Маслоу. Системы материального и нематериального стимулирования.	2		
	9	*Практическая работа № 13* Анализ производственных ситуаций.	2		
	10	Контроль как функция менеджмента. Понятие контроля, виды, этапы. Основные ошибки при контроле. Правила организации эффективного контроля.	2		ОК 01, 03, 04, 09 ПК 1.1, 2.1, 3.1
Тема 8 Методы управления	11	Система методов управления. Экономическое, административное и социально-психологическое воздействие. Необходимость сочетания всех методов управления. Значение психологических методов управления. Личность и ее свойства. Социально-психологические отношения.	2	6	
	12	Сущность и элементы руководства. Стили управления. Форма власти и влияния. Управление неформальной организацией. Неформальный лидер и работа с ним.	2		
	13	*Практическая работа № 14 Анализ стилей управления кейс - методом*	2		
	14	Управление конфликтами и стрессами.	2		
	15	*Практическая работа № 15 Анализ производственных ситуаций.*	2		
Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 3. *Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы* *Школы менеджмента. Внешняя и внутренняя среда организации. Внутренние элементы организации. Значение и показатели внешней среды. Среда прямого и косвенного воздействия. Социальная ответственность и этика менеджмента. Значение и основные элементы мотивации. Основы формирования мотивационной политики организации. Практика мотивации труда. Основные теории мотивации. Социально-психологические отношения.*			14		
Основы маркетинга			**14**		
Тема 9 Сущность маркетинга	1	Маркетинг как экономическая категория. Сущность и цели маркетинга. Основные принципы и функции маркетинга и его связь с менеджментом. Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.	2	2	ОК 01, 03, 04, 09 ПК 1.1, 2.1,

Тема 10 Основные стратегии маркетинга	1	Понятие и роль сегментов рынка. Понятие целевого маркетинга. Основные критерии и принципы сегментирования. Способы и стратегии охвата рынка.	2	14	3.1
	2	Маркетинговые исследования: понятие, особенности, этапы проведения. Модели потребительского поведения.	2		
	3	Понятие товара в маркетинге. Классификация товаров. Понятие нового товара в маркетинговой системе.	2		
	4	Жизненный цикл товара: понятие, этапы. Разработка нового продукта. Политика распределения: каналы распределения, оптовая и розничная торговля, прямой маркетинг, продвижение товара.	2		
	5	Бренд – маркетинг: брендинг, марка, логотип, товарный знак. Стратегия единой марки. Стратегия индивидуальной марки. Стратегия зонтичных марок. Франчайзинг.	2		
	6	Реклама: понятие, виды. Законодательство о рекламе. Правила эффективной рекламы. Добросовестная и недобросовестная реклама.Практическая работа: Умение определять правонарушения в рекламе. Анализ производственных ситуаций.	2		ОК 01, 03, 04, 09 ПК 1.1, 2.1, 3.1
Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 6. *Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы* *Служба маркетинга, ее структура и типы. Управление и комплекс маркетинга. Стратегия разработки нового товара. Жизненный цикл продукции. Сущность ассортиментной политики, формирование товарного ассортимента и товарной номенклатуры. Состояние спроса и задачи. Решение о товарной марке и маркировке. Решение об упаковке товара. Ассортиментная политика. Ценовые стратегии в маркетинге.*			8		
		ИТОГО	**102**		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин

Оборудование учебного кабинета:

-посадочные места по количеству обучающихся;

-рабочее место преподавателя;

-комплект учебно-наглядных пособий по экономической теории;

-комплект учебно-наглядных пособий по менеджменту;

-комплект учебно-наглядных пособий по маркетингу.

Технические средства обучения:

- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Грибов, Владимир Дмитриевич. Основы экономики, менеджмента и маркетинга: учебное пособие / В.Д.Грибов. – Москва: КНОРУС, 2018. – 224с. – (Среднее профессиональное образование)
2. Акимов В.В. Экономика отрасли:- М.: Инфро - М, 2015. - 304 с.
3. Бакушева Н. И. Экономика организации. - М.: Академия, 2015. - 224 с.
4. Ефименко Е.Б. Экономика отрасли - М.: Вузовский учебник, 2015- 359 с.
5. Муравьева Т.В. Экономика фирмы: учебное пособие для студентов СПО, 2016. – 400 с.
6. Скляренко В.К. Экономика предприятия (в схемах, таблицах, расчетах). М.: Инфро – М, 2015. – 256 с.

Дополнительные источники:

1. Семенов А.К. Основы менеджмента. - М.:Дашков и К,2009-476с
2. Мурахтанова Н.М Маркетинг. Сборник практических задач и ситуаций. - М.:АКАДЕМИЯ, 2007.-96с.
3. Экономика предприятия: Учебник для вузов / Под ред. проф. В.Я. Горфинкеля, проф. В.А. Швандара. –3-е изд., перераб. и доп. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2010. –718с.
4. Яркина Т.В. Основы экономики предприятия: Краткий курс. Учебное пособие для студентов вузов и средних специальных заведений. М., 2009.
5. Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий. Теоретический и научно-практический журнал. Учрежден МСХ РФ.
6. Нормирование и оплата труда в сельском хозяйстве:научно-практический журнал. Учрежден МСХ РФ
7. Новое сельское хозяйство: Журнал агроменеджера. Учрежден МСХ РФ.
8. Интернет – ресурс«Экономика организации». Форма доступа: www.ofguu.ru/_files/Экономика организаци.pdf

9. Интернет - ресурс «Наука и техника, экономика и бизнес» Форма доступа: www.nauki-online.ru/ekonomika

10. Интернет – ресурс http://www.economy.gov.ru/

11/ Интернет – ресурс http://econolinks.boom.ru/

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, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	**2**
Умения:	
рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;	практические занятия № 1 - 10
применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;	практические занятия № 11-15
анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;	практические занятия № 16
Знания:	
основные положения экономической теории;	тестирование
принципы рыночной экономики;	тестирование
современное состояние и перспективы развития сельского хозяйства и ветеринарии;	индивидуальные задания
роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;	индивидуальные задания
механизмы ценообразования на продукцию (услуги);	практические занятия № 1 - 10
формы оплаты труда;	практические занятия № 1 - 10
стили управления, виды коммуникации;	практические занятия № 11-15
принципы делового общения в коллективе;	индивидуальные задания
управленческий цикл;	практические занятия № 11 - 15
особенности менеджмента в области ветеринарии:	индивидуальные задания
сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;	индивидуальные задания
формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.	индивидуальные задания
	Итоговая форма контроля – экзамен.