

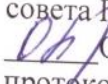
Министерство образования Ставропольского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Агротехнический техникум» с. Дивное

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебной дисциплины **ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

Программы подготовки специалистов среднего звена по специальности  
среднего профессионального образования  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Дивное, 2024

СОГЛАСОВАНО:  
председатель Методического  
совета ГБПОУ АТ с. Дивное  
 О.А. Переверзева  
протокол МС  
№ 5 от 20.12.2024г.

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО:  
на заседании Педагогического  
совета ГБПОУ АТ с. Дивное  
Протокол №12 от 09.12.2024г.

УТВЕРЖДЕНО:  
приказом директора  
№ 215-ОД от 23.12.2024г.



**Составитель:** преподаватель математики ГБПОУ «Агротехнический техникум»

с. Дивное высшей квалификационной категории Волобуева Светлана Яковлевна

**Рецензент (внутренний)** Переверзева Ольга Анатольевна,

заместитель директора по УМР.

Содержание рабочей программы соответствует требованиям к результатам освоения и условиям реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	20
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	22

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП. 07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

### 1.1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15

### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роли и организацию 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 образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - 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 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

3.4.1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3.4.2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3.4.3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3.4.4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.



ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3.4.5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

3.4.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

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.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	110
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	94
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	20
контрольные работы	6
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	16
Промежуточная аттестация в форме дифференцируемого зачета	2

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Введение</b>	Содержание и задачи дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга, ее связь с другими дисциплинами. Предмет и основные этапы развития науки. Методы научного познания явлений и процессов. Роль дисциплины в практической подготовке специалистов в условиях многообразия и равноправия различных форм собственности.	<b>2</b>	1
<b>Раздел I Основы экономики.</b>		<b>30-10</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Основные положения экономической теории	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Производство как процесс создания полезного продукта в экономике.	2	2
<b>Тема 1.2</b> Экономические системы и рыночные структуры	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Виды и характерные особенности экономических систем. 2.Собственность как основа экономической системы. 3. Конкуренция и модели рынков	6	1,2
<b>Тема 1.3</b> Спрос, предложение, цена, их сущность и взаимосвязь.	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Спрос и предложение как элементы рыночных отношений. 2.Цена и обеспечение сбалансированности спроса и предложения. <b>Практические занятия</b> 1. Расчет эластичности спроса и предложений.	6  2	1
	Самостоятельная работа обучающихся 1.Механизм спроса и предложения в условиях совершенной конкуренции. 2.Механизм равновесия рынка при монопольных ценах.	2	
<b>Тема 1.4</b>		8	1,2

<p>Производственные фонды и издержки производства в общественном питании.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>  1. Производственные фонды предприятий общественного питания  2. Издержки производства и реализации на предприятиях общественного питания.  3. Себестоимость продукции на предприятиях общественного питания. Калькуляция себестоимости.  <b>Практические занятия</b>  Решение ситуационных задач по расчёту себестоимости и процента снижения себестоимости единицы доходов.  <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  Производительность - мера измерения эффективности функционирования фирмы.  Производительность труда в России</p>	<p>4  2  4</p>	<p>  2  3</p>
<p><b>Тема 1.5</b> Ценообразование на предприятиях общественного питания</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>  1.Цена, функции и ее формирование на предприятиях общественного питания.  2. Калькуляция в общественном питании.  <b>Практические занятия</b>  Решение ситуационных задач по расчёту цены на предприятии  <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  Производительность - мера измерения эффективности функционирования фирмы.</p>	<p>4  4 4</p>	<p>2  2 3</p>
<p><b>Тема 1.6</b> Выпуск продукции и товарооборот предприятий общественного питания</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>  1.Товарооборот и его анализ на предприятии общественного питания.  2. Планирование товарооборота по выпуску продукции собственного производства.</p>	<p>4</p>	<p>1</p>

<p><b>Тема 1.7</b> Доход и прибыль на предприятиях общественного питания</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> 1. Прибыль и доход предприятий, их экономическое содержание и назначение. 2. Рентабельность продукции и ресурсов 3. Анализ доходов и прибыли предприятий общественного питания. <b>Самостоятельная работа</b> 1. Механизм спроса и предложения в условиях совершенной конкуренции. 2. Механизм равновесия рынка при монопольных ценах.</p>	<p>4  5</p>	<p>1,2  2  3</p>
	<p><b>Контрольная работа №1</b></p>	<p>2</p>	
<p><b>Раздел II. Основы менеджмента</b></p>		<p><b>24-6</b></p>	
<p><b>Тема 2.1</b> Сущность, цели и задачи менеджмента</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> 1. Понятие, цели и задачи управления. 2. Особенности менеджмента в России. Принципы управления, особенности применения принципов управления в предприятиях общественного питания. <b>Практические занятия</b> Упражнения по составлению заданной структуры управления <b>Самостоятельная работа</b> Американская и японская модель менеджмента Использование мирового опыта менеджмента в условиях России.</p>	<p>4  2  4</p>	<p>1  2  3</p>
<p><b>Тема 2.2</b> Предприятие как объект управления и контроля</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> 1. Деятельность предприятия. Функция контроля. Виды, этапы, правила контроля. 2. Функция мотивации. Мотивационные теории. 3. Принятие решений. Этапы решения проблемы в организации.</p>	<p>6</p>	<p>2</p>

<p><b>Тема 2.3</b> Управление производственным персоналом на предприятиях общественного питания</p>	<p>1.Функция организации. Организационные структуры управления. Сущность и особенности управления персоналом. 2.Кадровая политика и ее планирование на предприятии. Стили управления: авторитарный, демократический, либеральный, их характеристика. Теория лидерства, подходы к лидерству, типы лидерства.</p>	4	1
<p><b>Тема 2.4</b> Трудовые ресурсы предприятий общественного питания и организация оплаты труда работника</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> 1. Трудовые ресурсы предприятий общественного питания. Экономический смысл заработной платы. 2. Современная политика оплаты труда. Рынок труда и цена труда. 3. Организация оплаты труда работников предприятий общественного питания.</p>	4	1.2
<p><b>Тема 2.5</b> Коммуникации в управлении</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> 1.Коммуникации: понятие, виды. Процесс коммуникаций. Особенности процесса коммуникаций в предприятиях общественного питания. 2.Барьеры в процессе коммуникаций. Рекомендации по совершенствованию процесса коммуникаций. 3.Деловое и управленческое общение: понятие, назначение. Роль общения для современного специалиста. 4.Правила ведения деловых бесед, совещаний. Техника ведения телефонных переговоров. <b>Практические занятия</b> 1.Отработка навыков делового общения (проведение деловой беседы, телефонных переговоров. Управление конфликтами и стрессами.</p>	6	1,2
		2	2

	<b>Контрольная работа №2</b>	2	
<b>Раздел III. Основы маркетинга</b>		<b>18-4</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Основы маркетинга услуг предприятий общественного питания.	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Маркетинг и его роль в развитии общественного питания. 2.Принципы и функции маркетинга. 3.Структура маркетинговой деятельности. Особенности комплекса маркетинга предприятий общественного питания. 4.Объекты маркетинговой деятельности. Классификация потребностей. Окружающая среда маркетинга.	4	2
<b>Тема 3.2.</b> Маркетинговый подход к организации работы на предприятиях общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Состояние и прогнозы развития потребительского рынка России и региона. Концепции развития рыночных отношений. 2.Определение спроса и потребностей в услугах предприятий общественного питания. 3.Выбор целевого рынка предприятия 4.Поведение потребителей на рынке.	4	1
<b>Тема 3.3.</b> Разработка комплекса маркетинга	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Понятие комплекса маркетинга в сфере услуг общественного питания. 2.Товарная политика предприятия. Система товародвижения. 3.Ценовая политика в комплексе маркетинга. 4.Формирование коммуникационной политики предприятий общественного питания.	4	1,2
	<b>Практические занятия</b> Определение <b>цены на продукцию</b> собственного производства в предприятии общественного питания (по заданию преподавателя).	4	2



<b>Тема 3.4.</b> Управление маркетингом на предприятиях общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Организационная структура маркетинга на предприятии общественного питания и принципы ее формирования. 2.Правовые основы рекламы.	4	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Разработка рекламных текстов для предприятия общественного питания.	4	3
<b>Тема 3.5</b> Стратегический маркетинг на предприятиях общественного питания и анализ в маркетинге	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Концепция планирования маркетинга. 2.Разработка стратегий маркетинга. 3.Иллюстрационный и ситуационный анализ в маркетинге	2	1
	<b>Контрольная работа №3</b>	2	
<b>ДИФФЕРЕНЦИРУЕМЫЙ ЗАЧЕТ</b>		2	
<b>Всего</b>		<b>94-16</b>	

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. Реализация программы проходит Кабинет «Математики. Основ экономики Социально-экономических дисциплин»**

Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1 шт, компьютерное кресло 1 шт., 13 столов ученических, 26 стульев ученических, доска – 1 шт.);

информационно-коммуникативные средства (ноутбук – 1 шт.);

экранно-звуковые пособия (интерактивная доска– 1 шт., проектор – 1 шт.)

Таблицы

1 Планиметрия

2 Теория вероятности. Статистика.

3 Комбинаторика

4 наглядные пособия по Алгебре и началам анализа 10 класс

5 наглядные пособия по Алгебре и началам анализа 11 класс

Четырехугольники (прямоугольник, квадрат, параллелограмм, трапеция)

Треугольники

Признаки равенства треугольников

Многоугольники, правильные многоугольники

Окружность и круг

Многогранники

Тела вращения

Решение тригонометрических уравнений

Решение тригонометрических неравенств

Программное обеспечение: ОС Windows 7, MSOffice 2010

Бактерицидный рецеркулятор «МЕГИДЕЗ»-1 шт.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

Основные источники литературы:

1. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для СПО/ В.Д.Грибов 3-е изд., стер.- М: издательский центр « Академия», 2020

Дополнительные источники:

1. Липсиц Игорь Владимирович. Экономика: Учебник для бакалавров, допущено Мо и нРФ в качестве учебника для вузов/ И.В. Липсиц. - М.: КНОРУС, 2011. - 312 с.
2. Ким С.А. Маркетинг: учебник. - М.: Дашков и К, 2010. - 260с.

3. Годин А.М. Маркетинг: учебник. - 8-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2011. - 672с.
4. Мумладзе Р.Г. Менеджмент в агропромышленном комплексе: учебник. - М.: КноРус, 2012. - 384с.

Internet-ресурсы:

1. <http://ecsocman.edu.ru> - Федеральный образовательный портал "Экономика, Социология, Менеджмент"
2. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)- справочно - правовая система Консультант Плюс
3. [znanium.com](http://znanium.com)- электронная библиотека
4. <http://eur.ru> - Экономика и управление на предприятиях.
5. <http://marketing.spb.ru> - Энциклопедия маркетинга.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе выполнения обучающимися контрольных работ и внеаудиторной самостоятельной работы, практических занятий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<b>Умения:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;</li> <li>- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;</li> </ul>	внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия, дифференцированный зачет.
- Анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг	контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия, дифференцированный зачет.
<b>Знания:</b>	
Основные положения экономической теории; принципы рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; механизмы ценообразования на продукцию (услуги); формы оплаты труда; стили управления, виды коммуникации.	контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия, дифференцированный зачет.
Принципы делового общения в коллективе; особенности менеджмента в области сельского хозяйства; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации	контрольная работа, практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, дифференцированный зачет.