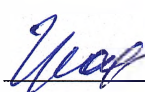




**Министерство образования Красноярского края
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Техникум горных разработок имени В.П. Астафьева»**

<p>Рекомендовано: Методическим объединением общепрофессионального, профессионального циклов</p> <p> Т.А.Громыко/ «10» 06 2020 г.</p>	<p>Согласовано: Организация (предприятие) <u>ИИ «Варавва Е.П.»</u></p> <p>Руководитель:  / «10» 06 2020 г.</p>	<p>Утверждаю: Директор КГБПОУ «Техникум горных разработок имени В.П. Астафьева» Для документов  Л.В.Данилович/ «15» 06 2020 г.</p>
--	---	--



РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Наименование дисциплины

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Код, название специальности

Разработчик программы: Симакова Татьяна Альбертовна

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность.

Рабочая программа разработана на основе Федерального Государственного Образовательного Стандарта СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Минобрнауки России от 09.12.2016г. N 1565, зарегистрированный в Минюсте России от 20.12.2016г. N 44828.

Ирша 2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины *ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга* разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 года и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года (регистрационный № 44828)

Организация-разработчик:

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Техникум горных разработок имени В.П. Астафьева»

Разработчик:

Преподаватель – Симакова Татьяна Альбертовна

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации программы учебной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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

<p>оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>питания, понятие инвентаризации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
--	---

	<p>услуг;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчёта процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
--	---	--

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки - 96 часов, в том числе:

Обязательная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 92 часа;

Самостоятельная работа обучающегося – 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	92
в том числе:	
лекции, уроки	50
лабораторные занятия	не предусмотрено
практические занятия	42
контрольные работы	не предусмотрено
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
самостоятельная работа студента (всего)	4
Промежуточная аттестация в форме	Дифференцированный зачет

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1. Основы экономики		50	
Тема 1.1. Экономика-система общественного воспроизводства	Содержание учебного материала: Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.	4	<i>OK 01-07; OK 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
	Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения		
Тема. 1.2. Предприятие (организация) как объект хозяйствования	Содержание учебного материала: Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, её роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки	4	<i>OK 01-07; OK 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
	Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. 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. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания.		
	Практическая работа обучающихся: 1. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств 2. Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых	12	

	<p>предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения</p> <p>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)</p> <p>4. Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения.</p> <p>5. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания</p> <p>6. 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</p>		
<p>Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Понятие цены, её элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса.</p>	2	<p><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</p>
	<p>Практическая работа обучающихся:</p> <p>1. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса.</p> <p>2. Расчёт цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек.</p>	4	
<p>Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Понятие «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов</p>	2	<p><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</p>
	<p>Практическая работа обучающихся:</p> <p>Изучение методики планирования и расчёта производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её</p>	2	

	экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания		
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
	Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность.	2	
	Практическая работа обучающихся: 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:	8	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
	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры поддержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование. Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения		
	Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам		
	Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика его составления.		
	Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией.		
	Практическая работа обучающихся: 1. Изучение источников финансирования деятельности организации; 2. Методика расчёта платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций 3. Расчёт налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды; 4. Изучение разделов бизнес-плана	8	

Раздел 2. Основы менеджмента		24	
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	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
	Понятие менеджмента, условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функция управления. Понятие, назначение и виды.	6	
	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание.		
	Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческие решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.		
	Практическая работа обучающихся: 1. Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма» 2. 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:		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
	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.	4	
	Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда.		
	Практическая работа обучающихся: 1. Изучение методов расчёта и анализа производительности труда. Расчёт показателей движения кадров.	2	

Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	Содержание учебного материала:	6	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
	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.		
	Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации		
	Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организации рабочего места.		
	Практическая работа обучающихся: Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	2	
Раздел 3. Основы маркетинга		24	
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	Содержание учебного материала:	8	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
	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса		
	Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества»		
	Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта.		

	Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятии питания.		
	Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации, Реклама и её виды. Средства рекламы.		
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	Содержание учебного материала:		<i>OK 01-07; OK 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
	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Ёмкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организаций питания	4	
	Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технологии и виды опросов в маркетинговых исследованиях.		
	Практическая работа обучающихся: 1. Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составления анкеты потребительских предпочтений 2. Определение фазы жизненного цикла товаров (меню) и услуг предприятий общественного питания 3. Разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	6	
	Самостоятельная работа: Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания	4	
	Итого:	92	
	Самостоятельная работа:	4	
	Всего:	96	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Основные источники

1. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 320 с.

Дополнительные источники

1. И. С. Ферова, И. Г. Кузьмина. Корпоративные финансы: Учебное пособие [Электронный ресурс]. – Красноярск: СФУ, 2016. – 148 с. – Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b65/i-099906.pdf>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знания:		
<p>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.</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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:		
<p>Рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации. Применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения. Анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; - применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; - анализировать ситуацию на 	<p>Ролевая игра Ситуационные задачи Практические задания Кейс – задания Индивидуальные проекты Дифференцированный зачет</p>

	рынке товаров и услуг.	
--	------------------------	--