

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА
на заседании ПЦК
Протокол №1 от 01 сентября 2025 года

Реквизиты нормативных актов отражающих изменения и дополнения, вносимые в структуру, содержание и компоненты образовательной программы

	2025-2026	2026-2027	2027-2028	
№ приказа, дата	Приказ №	Приказ № ____ От _____	Приказ № ____ От _____	Приказ № ____ От _____

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения и с учётом примерной программы учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

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. 13 Основы экономики, маркетинг, менеджмент

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 жить;	З.01.2
		– основные источники информации и ресурсы	З.01.3

		для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	
		– алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	3.01.4
		– методы работы в профессиональной и смежных сферах;	3.01.5
		– структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	3.01.6
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:	3.03
		– содержание актуальной нормативно-правовой документации;	3.03.1
		– современная научная и профессиональная терминология;	3.03.2
		– возможные траектории профессионального развития и самообразования;	3.03.3
		– основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;	3.03.4
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:	3.04
		– психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	3.04.1
		– основы проектной деятельности	3.04.2
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:	3.09
		– правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;	3.09.1
		– правила чтения текстов профессиональной направленности	3.09.4

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:	3.1.1
		производственный контроль на предприятиях отрасли;	3.1.1.1
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и	Практический опыт:	ПО.2.1
		приемки и определения качественных показателей поступающего мясного	ПО.2.1.1

продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	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 состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями,	У.2.1.3		

		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:	3.2.1
		общие сведения о мясном скотоводстве;	3.2.1.1
		физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья;	3.2.1.2
		требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо;	3.2.1.3
		ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;	3.2.1.4
		требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;	3.2.1.5
		режимы первичной переработки мясного сырья;	3.2.1.6
		требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими	3.2.1.7

		требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;	
		правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;	3.2.1.8
		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, внутривозовского 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:	3.3.1
		принципов и форм организации производственного процесса;	3.3.1.1
		методики расчета выхода продукции; структуры	3.3.1.2

		издержек производства и пути снижения затрат;	
		методики расчета экономических показателей.	3.3.1.3
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:	3.3.2
		принципы и виды планирования работы бригады (команды);	3.3.2.1
		основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).	3.3.2.2
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 продукции при производстве продуктов животного происхождения;	ПО.3.3.2
		расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;	ПО.3.3.3
		инструктажа и обучения персонала на рабочих	ПО.3.3.4

		местах;	
		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:	3.3.3
		принципы и виды планирования работы бригады (команды);	3.3.3.1
		основные приемы организации работы исполнителей;	3.3.3.2
		правила и принципы разработки должностных	3.3.3.3

		обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.	
	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 бригады (команды).	З.3.4.1

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	140
Всего учебных занятий	128
в том числе:	
теоретическое обучение	82
лабораторные занятия (если предусмотрено)	–
практические занятия (если предусмотрено)	46
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	–
контрольная работа	–
самостоятельная работа	4
практическая подготовка	–
Консультации	4
Промежуточная аттестация	4
Форма промежуточной аттестации –	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.13«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	3	Типы экономических систем. Рыночная экономика и ее преимущества. Ограниченность ресурсов и альтернативность выбора.	2		
	4	Практическая работа № 1 Сравнительная характеристика типов экономических систем	2		
	5	Практическая работа № 2 Проблема ограниченности ресурсов: кривая производственных возможностей. Альтернативные издержки и стоимость.	2		
	6	Механизм рыночного саморегулирования. Закон предложения и закон спроса. Эластичность.	2		
	7	Практическая работа № 3. Механизм рыночного взаимодействия	2		
Экономика отрасли			42		
Тема 3 Организация в условиях рыночной экономики	8	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	
Тема 4 Ресурсы и факторы производства	9	Понятие факторов и ресурсов производства. Рынки ресурсов: труда, капитала, земли. Рента. Процент. Заработная плата.	2	10	ОК 01, 03, 04, 09 ПК 1.1, 2.1, 3.1
	10	Классификация, состав основных фондов и их оценка. Показатели обеспеченности и эффективности использования фондов.	2		
	11	Классификация, состав оборотных фондов и их оценка. Показатели обеспеченности и эффективности использования фондов.			
	12	<i>Практическая работа № 4 Показатели эффективности использования основных фондов.</i>	2		
	13	<i>Практическая работа № 5 Нормирование оборотных средств.</i>	2		
	14	Трудовые ресурсы: понятие, количественные и качественные показатели	2		
	15	Производительность, формы оплаты труда.			
	16	<i>Практическая работа № 6 Определение показателей обеспеченности и</i>	2		

		<i>эффективность использования трудовыми ресурсами.</i>			
	17	<i>Практическая работа № 7 Начисление заработной платы работникам.</i>	2		
Тема 5 Экономические показатели деятельности организации	18	Себестоимость продукции и издержки производства. Понятие, виды, формулы расчета.	2	10	ОК 01, 03, 04, 09 ПК 1.1, 2.1, 3.1
	19	Понятие, функции, виды цен. Механизм ценообразования на продукцию (услуги).			
	20	<i>Практическая работа № 8</i> Расчет прибыли бухгалтерской и экономической. Определение издержек организации.	2		
	21	<i>Практическая работа № 9</i> Расчет себестоимости, наценки, оптовой и розничной цены.	2		
	22	Прибыль организации как основной показатель деятельности. Рентабельность: понятие, виды, способы расчета.	2		
	23	<i>Практическая работа № 10</i> Расчет рентабельности продукции, производства, продаж.	2		
	24	<i>Практическая работа № 11</i> Анализ деятельности организации.	2		
	25	Налоги. Системы налогообложения, применяемые в РФ	2		
	26	Лицензионная деятельность предприятий	2		
Основы менеджмента			44		
Тема 6 Сущность современного менеджмента. Организация и ее среда	27	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
	28	Функции менеджмента в рыночной экономике: организация, планирование, мотивация и контроль деятельности экономического субъекта. Значение и содержание функций менеджмента. Управленческий цикл. Связующие процессы.	2		
	29	Организация, как форма существования людей. Условия возникновения организации. Организация как открытая система. Внешняя и внутренняя среда организации.	2		
	31	<i>Практическая работа № 12</i> Определение влияния факторов внешней и внутренней среды			
Тема 7 Функции менеджмента	32	Планирование как функция менеджмента. Планирование и планы: понятие, виды, уровни, этапы. Стратегическое планирование. основные методы стратегического планирования: Матрица BCG, SWOT – анализ. Цели и целеполагание. Дерево целей.	2	10	ОК 01, 03, 04, 09 ПК 1.1, 2.1, 3.1
	33	<i>Практическая работа № 13</i> Составление дерева целей. Анализ внешних и	2		

		<i>внутренних факторов воздействия.</i>			
	34	Организация как функция менеджмента. Характеристика основных типов организационных структур.	2		
	35	<i>Практическая работа № 14 Построение организационной структуры. Определение типа организационной структуры.</i>	2		ОК 01, 03, 04, 09 ПК 1.1, 2.1, 3.1
	36	Мотивация как функция менеджмента. Основные мотивационные теории. Пирамида Маслоу. Системы материального и нематериального стимулирования.	2		
	37	<i>Практическая работа № 15 Анализ производственных ситуаций.</i>	2		
	38	Контроль как функция менеджмента. Понятие контроля, виды, этапы. Основные ошибки при контроле. Правила организации эффективного контроля.	2		
	39	<i>Практическая работа № 16</i> Разработка плана контрольных мероприятий по направлениям деятельности организации			
Тема 8 Методы управления	40	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	ОК 01, 03, 04, 09 ПК 1.1, 2.1, 3.1
	41	Сущность и элементы руководства. Стили управления. Форма власти и влияния. Управление неформальной организацией. Неформальный лидер и работа с ним.	2		
	42	<i>Практическая работа № 17 Анализ стилей управления кейс - методом</i>	2		
	43	Деловые коммуникации в организации	2		
	44	Управление конфликтами и стрессами.	2		
	45	<i>Практическая работа № 18 Анализ производственных ситуаций.</i>	2		
	46	Самоменеджмент. Основные навыки самопрезентации	2		
	47	<i>Практическая работа № 19</i> Разработка плана самопрезентации и программы самоорганизации	2		
<i>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.</i>			2		
Основы маркетинга			14		
Тема 9 Сущность маркетинга	48	Маркетинг как экономическая категория. Сущность и цели маркетинга.	2	2	ОК 01, 03,

		Основные принципы и функции маркетинга и его связь с менеджментом. Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.			04, 09 ПК 1.1, 2.1, 3.1
Тема 10 Основные стратегии маркетинга	49	Маркетинговые исследования: понятие, особенности, этапы проведения. Модели потребительского поведения.	2	14	
	50	<i>Практическая работа № 20</i> Разработка плана маркетингового исследования	2		
	51	Понятие товара в маркетинге. Классификация товаров. Понятие нового товара в маркетинговой системе.	2		
	52	Жизненный цикл товара: понятие, этапы. Разработка нового продукта.	2		
	53	Политика распределения: каналы распределения, оптовая и розничная торговля, прямой маркетинг, продвижение товара.			
	54	Понятие и роль сегментов рынка. Понятие целевого маркетинга. Основные критерии и принципы сегментирования. Способы и стратегии охвата рынка.	2		
	55	Позиционирование товара. Основы таргетинга	2		
	56	<i>Практическая работа № 21</i>	2		
	57	Бренд – маркетинг: брендинг, марка, логотип, товарный знак. Стратегия единой марки. Стратегия индивидуальной марки. Стратегия зонтичных марок. Франчайзинг.	2		
	58	<i>Практическая работа № 22</i> Разработка своего будущего бренда	2		
	59	Реклама: понятие, виды. Законодательство о рекламе. Правила эффективной рекламы. Добросовестная и недобросовестная реклама.	2		
	60	<i>Практическая работа № 23</i> Умение определять правонарушения в рекламе. Анализ производственных ситуаций.	2		
	61	Социально-этический маркетинг в повышении социальной ответственности бизнеса	2		
	62	Развитие виртуальных рынков, маркетинговые технологии в организации электронной торговли и продвижении товаров и услуг в сети Интернет.	2		
63	Развитие дистрибьюторских и дилерских сетей реализации продукции, оптовые и розничные сети, сетевой маркетинг.	2			
64	Управление персоналом службы сбыта: планирование работы, обучение, мотивация, оценка	2			
<p><i>Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу б.</i> <i>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.</i></p>			2		
ИТОГО			128		
					OK 01, 03, 04, 09 ПК 1.1, 2.1, 3.1

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. Скляренок 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_организации.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.