

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО – ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

Самара, 2025

Рассмотрено на заседании  
ПЦК Пищевых производств и обслуживания  
Протокол № 9  
от «24» апреля 2025 г.  
Председатель ПЦК Ильичева О.С.

Рабочая программа учебной дисциплины общепрофессионального учебного цикла разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565)

**Организация - разработчик:** ГБПОУ «СТЭК»

**Разработчик:** Омшина Н.А., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

**Внутренняя экспертиза:**

Техническая экспертиза: \_\_\_\_\_ ФИО, должность

Содержательная экспертиза: \_\_\_\_\_ ФИО, должность

**Внешняя экспертиза:** *(при наличии)*

Содержательная экспертиза: \_\_\_\_\_

ФИО, должность, полное название ОУ СПО и/или ВПО

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	11
3.	Условия реализации программы учебной дисциплины	19
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	21

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинг**

### **1.1. Область применения программы:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

### **1.3. Требования к результатам освоения 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;
- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;

- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими и профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

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.

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 языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки – 100 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки - 96 часов;

самостоятельной работы - 4 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	100
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	96
в том числе:	
практическая работа	48
Самостоятельная работа (всего)	4
Консультации	-
Промежуточная аттестация	2
Итоговая аттестация в форме: комплексный экзамен	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Экономика и ее роль в жизни общества</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Назначение и структура экономики	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Экономика как хозяйственная деятельность и как наука. Функции экономической теории. Понятие макроэкономики и микроэкономики. История экономических учений.	2	1
<b>Тема 1.2.</b> Факторы производства. Собственность и ее виды.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Средства производства, фонды предприятия, эффективность использования основных фондов. Рабочая сила труда. Производственные возможности. Кругооборот богатства, роль экономических потребностей в развитии экономики. Собственность в юридическом и экономическом смысле; владение, пользование, распоряжение, виды, типы, формы собственности. Фазы развития собственности, структура собственности в России	2	1
	<b>Самостоятельная работа:</b> Составление таблицы видов и форм собственности. Составление схемы кругооборота богатства.	2	3
<b>Раздел 2. Микроэкономика</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Рынок его основные факторы.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Понятие рынка; виды, функции рынка, основные факторы рыночного саморегулирования. Натуральные товарные хозяйства. Рыночный обмен товара. Происхождение и функция денег. Золотой стандарт. Полноценные и неполноценные деньги, закон денежного обращения.	2	1

	<b>Самостоятельная работа:</b> Составление схемы «Видов и функций рынка»	2	3
<b>Тема 2.2.</b> Конкуренция и монополия. Экономические основы бизнеса	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Сущность и основные признаки монополизма Искусственная и естественная монополия Монополия и конкуренция Ценовая конкуренция Монопольная цена.	2	1
	<b>Практические работы № 1-2</b> Составление схемы монополистических союзов.	2	2
<b>Раздел 3. Распределение доходов в обществе.</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 3.1</b> Распределение доходов в экономике. Налоговая система.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Определение, виды заработной платы Номинальная и реальная заработная плата Современные системы оплаты труда, нормы прибыли Рента, процент, прибыль, кредит, виды кредита Распределение доходов в обществе Кривая Лоренца и индекс Джини Доходы от ценных бумаг Государственные перераспределение доходов Виды, ставки налога; налоговые денежные реформы, кривая Лафера		
	<b>Практические работы № 3-6</b> Составление схемы ставок и видов налогов Составление таблицы государственного перераспределение доходов	4	2
<b>Раздел 4 Макроэкономика</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 4.1</b> Экономический рост национального хозяйства. Финансы и денежно – кредитные системы.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	ВВП, ВВП. Методы расчета ВВП. Экономический рост его факторы, измерение Безработица. Сущность и виды инфляции. Уравнение И.Фишера. Антиинфляционная политика. Неустойчивость и равновесие макроэкономики. Финансы и их роль в регулировании экономики. Государственный бюджет, порядок его принятия. Банки, их роль в денежно – кредитной системе. Политика дешевых и дорогих денег.		

	<b>Практические работы № 7-8</b> Составление расчета ВВП	2	2
<b>Раздел 5 Современная мировая экономика.</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 5.1</b> Мировое хозяйство XX – XXI вв. Международные валютные отношения. Глобализация мировой экономики	<b>Содержание учебного материала</b> Международное разделение труда Абсолютное и сравнительное преимущество международной специализации и торговли Два типа торговой политики Международный кредит Миграция капитала Миграция трудовых резервов Свободные и оффшорные экономические зоны Типы, роль, виды валюты; способы регулирования валютных курсов Классификация стран и глобальных проблем современного мира Проблема экономической отсталости Роль НТР в глобализации мирового хозяйства	2	1
<b>Раздел 6. История и методологические основы менеджмента</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 6.1</b> Понятия, сущность, прошлое и настоящее менеджмента	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие, цели и задачи менеджмента. Система управления менеджмента и его элементы. Эволюция управленческой мысли. Современной концепции, принципы, закономерности, научные подходы к менеджменту	2	1
	<b>Практическая работа № 9-10</b> Составление и проведение анализа, формулировка источников научного подхода к менеджменту.	2	2
<b>Раздел 7. Технология менеджмента</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 7.1</b> Информационные обеспечения менеджмента. Коммуникационный процесс	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие и классификация информации. Уровни информационного обеспечения и типы информации в менеджменте. Технологии информационной деятельности. Виды коммуникаций. Коммуникационный процесс. Преграды в коммуникациях предприятий. Совершенствование коммуникаций.	2	1

	<b>Практические работы № 11-12</b> Составление схемы методов использования информации Составление схемы типов информации	2	2
<b>Раздел 8. Внутрифирменные управления</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 8.1</b> Организация, структура управления производства. Методы управления, управленческие решения	<b>Содержание учебного материала</b>	4	1
	Понятие организации; внутренняя и внешняя среда организации Выработка стратегий предприятий Организационно – правовые формы предприятий производственной деятельности Понятие сущность, принципы, типы, структура управления Организационные отношения в системе менеджмента Полномочия и их виды Распределения управленческих полномочий Централизация и децентрализация Делегирование Сущность методов управления Экономические, организационно–распорядительные и социально–психологические методы управления Понятие и классификация управленческих решений Организаций выполнения решений и его контроль Качество управленческих решений и пути его повышения Активизация обучения выработки решений		
	<b>Практическая работа № 13-18:</b> Анализ теоретических взглядов на природу сущности и развития управления. Составление анализа ситуаций и принятие управленческих решений по проблемам структурированных и неструктурированных организаций.	6	2
<b>Раздел 9. Управление производством</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 9.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	1

Производство как система. Управление риском. Мотивация и контроль в системе менеджмента	Компоненты системы производства. Характеристика производственного процесса. Управление развития производства. Критерии и показатели эффективности менеджмента. Инновационный менеджмент и особенности менеджмента в области профессиональной деятельности. Понятие и виды и управление риском. Виды мотивации, неэкономические способы мотивации, сущность, задачи и виды контроля.		
	<b>Практическая работа № 19-24:</b> Выполнение анализа теории содержания мотивации. Выполнение анализа эффективности инновационного менеджмента. Составление схемы видов предпринимательского риска, вероятности наступления риска.	6	2
<b>Раздел 10. Управление персоналом</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 10.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	
Личность и коллектив. Управление кадрами, конфликтами. Власть и лидерство в менеджменте. Стили руководства, деловой этикет	Психология личности Особенности индивидуальности человека; личности и коллектива. Понятие коллектива Основные виды коллектива и их психологическая характеристика Подбор оценка и адаптация кадров. Методы и принципы расстановки кадров. Система управления кадрами; сущность кадрового менеджмента. Понятие, источники и виды власти Руководитель и лидер. Понятие, характеристика стиль управления. Имидж, деловой этикет руководителя. Виды, функции конфликтов их форм разрешения. Управление стрессами.	6	1



	<b>Практическая работа № 25-34:</b> Выполнение анализа набора характеристик определяющих индивидуальность человека Составление должностных инструкций специалистов, квалификационных карт Оценка деятельности персонала с использованием различных методов по предложенным ситуациям. Оценка уровня трудовой дисциплины и текучести персонала по определенным ситуациям, анализ мотивов текучести.	10	2
<b>Раздел 11. Основа маркетинга.</b>		<b>28</b>	
<b>Тема 11.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
Предмет, цели и задачи дисциплины. Структура маркетинговой деятельности и классификация маркетинга. Сегментирование рынка.	Маркетинг, рынок, конъюнктура рынка. Цели и задачи маркетинга. Классический комплекс маркетинга. Ключевые элементы: товар, цена, распределение, стимулирование (сбыт, продвижение товара). Понятие назначения. Характеристика отдельных видов маркетинга. Сегментирование, сегмент и ниша рынка, назначение сегментирования. Признаки сегментирования потребительского рынка.	4	1
	<b>Практические работы № 35-38:</b> Составление схемы видов маркетинга в зависимости от широты охвата рынка. Составление краткой характеристики каждого вида маркетинга.	4	2
<b>Тема 11.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
Объекты и субъекты маркетинговой деятельности. Окружающая среда маркетинга.	Классификация потребностей: физические, социальные, психологические, индивидуальные и духовные. Характеристика отдельных видов потребностей. Виды спроса, мероприятия при видах спроса: конверсионный, стимулирующий, развивающий, ремаркетинг, синхромаркетинг, поддерживающий, противодействующий. Окружающая среда маркетинга, субъекты и контролируемые факторы, формирующие микросреду организации.	4	1
	<b>Практическая работа № 39-40:</b> Выполнение анализа поведения покупателей в определенной ситуации, разработка должностных характеристик маркетологов.	2	2

<b>Тема 11.3</b> Конкурентная среда. Средства маркетинга.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Понятие: конкуренция, конкурентная среда, конкурентоспособность организации и товаров, конкурентные преимущества. Классификация средств маркетинга, маркетинговое понятие товара.	2	1
	<b>Практическая работа № 41-42:</b> Выполнение анализа конкурентоспособности организации и ее конкурентных преимуществ Составление таблицы критерий оценки конкурентоспособности организации	2	2
<b>Тема 11.4</b> Ценовая и сбытовая политика	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Цели, задачи направления формирования цен классификация цен, их установления. Цели, задачи сбытовой политики.	2	1
	<b>Практическая работа № 43-44:</b> Выполнение анализа и оценки эффективности сбытовой политики Составление критериев выбора каналов сбыта, системы сбыта	2	2
<b>Тема 11.5</b> Методы маркетинга, реклама, маркетинговое исследование рынка. Стратегия и планирование маркетинга	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	Классификация методов маркетинга. Цели, задачи, функции, классификация рекламы. Виды и методы маркетинговых исследований. Этапы, процессы, цели, задачи стратегического планировании.	2	1
	<b>Практическая работа № 45-48:</b> Выполнение анализа рекламной компании и оценка эффективности рекламы Составление схемы исследований принципов отбора маркетинговой информации. Составление схемы эффективности рекламы. Составление схемы стратегического анализа (результаты стратегического планировании)	4	2
	Всего часов аудиторной нагрузки	98	
	Часы самостоятельной работы	2	
	Итого:	100	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- 30 посадочных мест (по количеству студентов);
- Рабочее место преподавателя;

##### **Технические средства обучения:**

- Персональный компьютер;

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

##### **Основные источники:**

1. Грибов В.Д. Основы экономики, менеджмента и маркетинга. Учебник. -М.: КНОРУС, 2020. – 210 с.

##### **Дополнительные источники:**

1. Котлер Ф. Основы маркетинга/ Ф. Котлер. - М.: Прогресс, 2020. – 912 с.
2. Басовский Л.Е. Маркетинг: Курс лекций. – М.: ИНФРА-М, 2021. – 219 с.
3. Котлер Ф. Маркетинг. Менеджмент / Ф. Котлер. - 12-е изд. - СПб.: ПИТЕР, 2022. – 816 с.
4. Крылова Г.Д., Соколова, М.И. Маркетинг. Теория и 86 ситуаций / Г.Д. Крылова. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2020. – 348 с.
5. Маркетинг: Учебник/Под ред. А.Н. Романова. – 4-е изд. - М.: Банки и биржи, ЮНИТИ, 2021. – 463 с.
6. Маркетинг: Учебник, практикум и учебно-методический комплекс по маркетингу / Р.Б. Ноздрева, Г.Д. Крылова, М.И. Соколова, В.Ю. Гречков. — М.: Юристъ, 2022. — 568 с.
7. Михалева Е.П. Маркетинг: конспект лекций. – М.: Юрайт-Издат, 2021. – 222 с.

8. Ноздрева Р.Б., Крылова Г.Д., Соколова М.И. Учебно-методический комплекс по маркетингу / Р.Б. Ноздрева, Г.Д. Крылова, М.И. Соколова - М.: Юрист, 2021. - 45 с.

9. Панкрухин А.П. Маркетинг-практикум: ситуационные задания, кейсы, тесты / А.П. Панкрухин. – М.: ИМПИЭ, 2020. – 160 с.

10. Федько В.П., Федько Н.Г. Маркетинг: 100 экзаменационных ответов. Изд-е 4-е. – М.: ИКЦ «МарТ», Ростов-на-Дону: Издательский центр «МарТ», 2022. – 448 с.

**Интернет ресурсы:**

1. Энциклопедия маркетинга: <http://marketing.spb.ru/>
2. Сайт гильдии маркетологов: <http://www.marketologi.ru/>
3. Сайт Российской ассоциации маркетинга: <http://www.ram.ru/>
4. On-line журнал по маркетингу 4p.ru: <http://4p.ru/>
5. Административно-управленческий портал: <http://www.aup.ru>
6. <http://www.marketingandresearch.ru/>-журнал

#### 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 индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и оценка результатов обучения
<b>Знать:</b>	
– основные положения экономической теории;	выполнение практического задания
– современное состояние и перспективы развития отрасли;	выполнение практического задания
– роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;	выполнение практического задания
– механизмы ценообразования на продукцию (услуги);	выполнение практического задания
– механизмы формирования заработной платы;	выполнение практического задания
– формы оплаты труда;	выполнение практического задания
– стили управления, виды коммуникации;	выполнение практического задания
– управленческий цикл;	выполнение практического задания
– особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;	выполнение практического задания
– сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;	выполнение практического задания
– формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации принципы рыночной экономики;	выполнение практического задания
– принципы делового общения в коллективе;	выполнение практического задания
<b>Уметь:</b>	выполнение практического задания
– рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;	выполнение практического задания
– применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;	выполнение практического задания
– анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;	выполнение практического задания