

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
«МИЧУРИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДЕНА
распоряжением директора
от 30.08.2023г.№ 111-р

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПД.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Программа предназначена для реализации СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Мичуринское

2023г

Программа учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и учетом особенных образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ письмо Минобрнауки Росси от 22 апреля 2015 г. № 06-443

Рекомендована предметно - цикловой комиссией преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Мичуринский многопрофильный техникум».

Организация-разработчик:
ГБПОУ ЛО «Мичуринский многопрофильный техникум»

Разработчик программы:

Преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ ЛО «Мичуринский многопрофильный техникум» Богданова Т.Н.

Рассмотрена на заседании ПЦК преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения дисциплин протокол №1 от 31.08.2023

Председатель ПЦК _____ А.Н.Пинаева

Согласована:

Заместитель директора по учебной работе _____ Г.А. Мухина

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Программа разработана с учетом особенностей и потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ на основании письма Министерства образования от 22 апреля 2015 г. №06-443.

Программа учебной дисциплины может быть использована в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих программы профессионального образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» входит в состав профессионального цикла как общепрофессиональная дисциплина

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

Студент после изучения дисциплины должен обладать следующими общими и профессиональными компетенциями:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе, обеспечивать его сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен **уметь:**

- находить и использовать современную информацию для технико-экономического обоснования деятельности организации;
- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;

- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;

знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики;
- основы макро- и микроэкономики;
- 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 животноводства;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины.

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 94 часов,

Самостоятельная работа – 8 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	Количество часов
--------------------	------------------

Максимальная учебная нагрузка (всего)	88
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	88
В том числе: практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
в том числе внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося:	8
Итого	102
<i>Промежуточная аттестация</i>	6ч
<i>Итоговая аттестация</i>	<i>экзамен</i>

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	
Раздел 1 Основы экономики		38	
Тема 1.1 Экономика — система общественного производства	Содержание учебного материала	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	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.		
	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.	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	<i>Устный опрос по теме «Экономика – система общественного производства»</i>	1	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание учебного материала	4	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее 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.		

	<p>Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, 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</p>		<p>ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</p>
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	<p><i>Практическое занятие № 3</i> Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.</p>	2	<p>ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</p>
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	Содержание учебного материала	4	
	<p>Понятие цены, ее 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>		<p>ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</p>
	<p><i>Практическое занятие № 4</i> Расчет розничной и продажных цен, их отдельных элементов</p>	2	<p>ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</p>
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала	6	
	<p>Понятия «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>		<p>ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</p>
	<p><i>Практическое занятие № 5</i> Расчет, анализ и планирование валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.</p>	2	<p>ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</p>
Тема 1.6.	Содержание учебного материала	2	

Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	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		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11	
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	Содержание учебного материала	16	ПК 6.1-6.5	
	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11	
	Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11	
	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		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11	
	Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	<i>Практическое занятие № 6</i> Изучение разделов бизнес- плана	4	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11	
<i>Практическое занятие № 7</i> Составление бизнес- плана	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11		
<i>Практическое занятие № 8</i> Расчет платежей по кредитам.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11		

	<i>Практическое занятие № 9</i> Расчет эффективности и окупаемости инвестиций	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	<i>Практическое занятие № 10</i> Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	4	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Налогового кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, темпах роста, тенденциях развития	4	
Раздел 2. Основы менеджмента		38	
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	Содержание учебного материала	14	
	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 функции управления. Понятие, назначение и виды		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	<i>Практическое занятие № 11</i> Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	4	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11

	<i>Практическое занятие № 12</i> Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну»	4	
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	Содержание учебного материала	12	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.		
	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		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	<i>Практическое занятие № 13</i> Расчет и анализ производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	4	
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	Содержание учебного материала	12	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. 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, организация рабочего места		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	<i>Практическое занятие № 14</i> Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	4	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания. Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных задач	6	

Раздел 3.	Основы маркетинга	39	
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	Содержание учебного материала	14	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	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». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги).		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	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 предприятиях питания.		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	Содержание учебного материала	25	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.		
	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). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,
	<i>Практическое занятие № 15</i> Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий	6	

	для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.		ОК10,ОК11
	Практическое занятие № 16 Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	4	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания и розничной торговли. Подготовка докладов, рефератов, презентаций, решение проблемных заданий	4	
Итоговая аттестация		экзамен	
		6	
Всего:		94	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация рабочей программы дисциплины требует наличия кабинета экономики

Оборудование учебной лаборатории:

- оборудованные персональными компьютерами рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект методических указаний по выполнению лабораторно-практических работ по дисциплине.

Технические средства обучения:

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением по количеству обучающихся;
- интерактивная доска;
- маркерная доска.

Программное обеспечение:

- операционная система Windows XP;
- стандартные программы Windows XP;
- пакет программ Microsoft Office;
- интернет-браузер.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

1. В.В. Жиделева, Ю.Н. Каптейи. Экономика предприятия. Учебное пособие. М., ИНФРА. М., 2019г.
2. Н.Л. Зайцев. Экономика промышленного предприятия. М., ИНФРА-М, 2019г.
3. В.А. Кейлер. Экономика предприятия. М., ИНФРА-М. Новосибирск. НГАЭиУ. Сибирское соглашение. 2020 г.

Дополнительная литература:

1. П.И. Новицкий. Организация производства на предприятиях. М., Финансы и статистика, 2019 г.
2. С.М. Пястолов. Анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия. М., Мастерство, 2019 г.
3. Туревский И.С. Экономика и управление. – М.: ИД «ФОРУМ-ИНФРА-М», 2020г.

Интернет – ресурсы:

1. Библиотека электронных книг: <http://currencyex.ru/>

Каталог образовательных интернет – ресурсов: <http://www.edu.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторно-практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- находить и использовать современную информацию для технико-экономического обоснования деятельности организации	<p>Формы контроля обучения</p> <ul style="list-style-type: none"> – защита индивидуальных заданий для самостоятельной внеаудиторной работы; – выполнение и защита лабораторно-практических работ по составлению рекламных текстов; – тестирование. <p>Формы оценки результативности обучения</p> <ul style="list-style-type: none"> - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка <p>Методы оценки результатов обучения</p> <ul style="list-style-type: none"> – мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; – формирование результата итоговой аттестации по дисциплине на основе суммы результатов текущего контроля.
Знания:	
- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики	
- основы макро- и микроэкономики	
Промежуточная аттестация	зачет
Итоговая аттестация	дифференцированный зачет