

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»  
Институт ветеринарной медицины  
Троицкий аграрный техникум

Аннотация рабочей программы дисциплины

**ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности естественнонаучного профиля  
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов  
базовая подготовка  
форма обучения очная

Троицк  
2019

## ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

### 1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

### 2. Место дисциплины в структуре ППССЗ

Дисциплина ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга входит в профессиональный цикл.

### 3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения 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 дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития в области производства мяса и мясных продуктов;
- роли 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.

Формируемые общие компетенции (ОК):

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

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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.

Формируемые профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.1 Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов.

- ПК 1.3 Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.  
ПК 1.4 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.  
ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.  
ПК 2.2 Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).  
ПК 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.  
ПК 3.1 Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.  
ПК 3.2 Вести технологический процесс производства колбасных изделий.  
ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.  
ПК 3.4 Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.  
ПК 4.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.  
ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями.  
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива.  
ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.  
ПК 4.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

#### **4. Общая трудоемкость учебной дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 90 часов, в том числе:  
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 60 часов;  
внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающегося 30 час., в т. ч. консультации 10 час.  
Форма аттестации – дифференцированный зачет.

#### **5. Тематический план дисциплины**

Раздел 1. Основы экономики

Тема 1.1 Сущность экономики и история ее развития

Тема 1.2 Производство и экономика

Тема 1.3 Принципы рыночной экономики

Тема 1.4 Макроэкономические показатели

Тема 1.5 Макроэкономическая нестабильность

Тема 1.6 Макроэкономическое регулирование

Раздел 2. Экономика сельского хозяйства

Тема 2.1 Место сельского хозяйства в АПК

Тема 2.2 Предприятие – объект и материальная база предпринимательства

Тема 2.3 Факторы сельскохозяйственного производства

Тема 2.4. Техничко-экономические показатели

Тема 2.5. Оплата труда в сельском хозяйстве

Раздел 3. Основы менеджмента

Тема 3.1 Сущность современного менеджмента

Тема 3.2 Цикл управления

Тема 3.3 Методы управления

Раздел 4 Основы маркетинга

Тема 4.1 Сущность маркетинга

Тема 4.2 Основные стратегии маркетинга