

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
БАШКИРСКИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ (ФИЛИАЛ)
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
**«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»**
(БИТУ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»)

Кафедра «Технологии пищевых производств»



«Утверждаю»
Директор БИТУ (филиал)
ФГБОУ ВО «МГУТУ
им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»
Е.В. Кузнецова
«29» июня 2023 г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.Б.31.03 – Экономика отраслей пищевой промышленности

Направление подготовки 05.03.06 Экология и природопользование

Тип образовательной программы прикладной бакалавриат

Направленность (профиль) подготовки Природопользование

Квалификация выпускника - бакалавр

Форма обучения очно-заочная

Год набора: 2020

Мелеуз 2023 г.

Рабочая программа дисциплины «Экономика отраслей пищевой промышленности» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 05.03.06 Экология и природопользование (уровень бакалавриата) утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.08.2016 N 998 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 05.03.06 Экология и природопользование (уровень бакалавриата)», учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Природопользование».

Рабочая программа дисциплины разработана группой в составе: к.э.н., доцент Смирнова О.В., к.э.н., доцент Гарипова Л.В.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы кандидат технических наук, доцент



Е.Е. Пономарев

(подпись)

Рабочая программа дисциплины обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств»

Протокол № 11 от «29» июня 2023 года

И.о. заведующий кафедрой ТПП, доцент, к.б.н.



Л.Ф. Пономарева

(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):.....	4
2. Место дисциплины в структуре опоп:	4
3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):.....	4
4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы (разделяется по формам обучения) ..	6
5. Содержание дисциплины (модуля)	6
5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)	6
5.2. разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами.....	9
5.3. Разделы и темы дисциплины (модуля) и виды занятий	10
5.4 Формы учебных занятий с использованием активных и интерактивных технологий обучения.	10
6. Перечень семинарских, практических занятий и лабораторных работ.....	11
6.1. План самостоятельной работы студентов.....	12
7. Примерная тематика курсовых работ (проектов).....	14
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля):	14
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля):.....	15
10. Образовательные технологии:	15
11. Оценочные средства (ос):.....	16
12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями	24
13. Лист регистрации изменений.....	25

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Цель учебной дисциплины заключается в формировании у обучающихся целостного представления об экономике предприятия пищевой промышленности, умении принимать управленческие решения, ориентированные на повышение эффективности деятельности и укреплении конкурентоспособности предприятия.

Задачи учебной дисциплины:

- дать целостное представление о предприятии как основном субъекте предпринимательской деятельности, его целях, функциях, структуре ресурсов;
- представить особенности экономической работы на предприятии;
- раскрыть основы оценки эффективности и конкурентоспособности предприятия на рынке;
- сформировать практические навыки в области расчёта и оценки экономических показателей деятельности предприятия пищевой промышленности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Экономика пищевой промышленности» относится к базовому циклу ОПОП подготовки бакалавров по направлению 05.03.06 Экология и природопользование.

Изучение дисциплины «Ценообразование» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: «Экономика», «Основы предпринимательства», «Менеджмент» и др.

Изучение дисциплины «Экономика пищевой промышленности» является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: «Проектирование», «Экономика природопользования» и др.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

ОК-3 – способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности.

ОК-7 –способностью к самоорганизации и самообразованию.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- современное законодательство, методические и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий;
- функции и задачи предприятий пищевой промышленности в условиях конкуренции, движущие мотивы развития их экономики;
- экономический механизм функционирования предприятия, его основные элементы;
- порядок формирования и методы управления ресурсами и затратами предприятия;
- экономическое содержание показателей хозяйственно-финансовой деятельности предприятия;

Уметь:

- организовывать экономическую работу на предприятии;
- оценивать экономическую эффективность ресурсов и затрат предприятия;
- рассматривать различные варианты управленческих решений и обосновывать их выбор по критерию эффективности;
- разрабатывать организационно-экономические мероприятия, нацеленные на развитие экономического потенциала предприятия, повышение его эффективности и укрепление конкурентоспособности.

Владеть:

- методикой расчёта показателей эффективности использования ресурсов предприятия;

- методами оценки эффективности капитальных вложений и выбора наиболее выгодного варианта вложений капитала;
- методами составления производственной программы в зависимости от факторов, определяющих её величину;
- методикой расчёта и оценки финансовых результатов деятельности предприятия;

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Экономика отраслей пищевой промышленности» направлен на формирование у обучающихся по программе высшего образования – программе бакалавриата – по направлению подготовки 05.03.06 – «Экология и природопользование», профессиональных компетенций ОК-3, ОК-7.

Код и описание компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОК-3 – способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - порядок формирования и методы управления ресурсами и затратами предприятия; - содержание экономических показателей деятельности предприятия. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать экономическую эффективность ресурсов и затрат предприятия <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методикой расчёта показателей эффективности использования отдельных видов ресурсов предприятия; - методами оценки эффективности капитальных вложений и выбора наиболее выгодного варианта вложений капитала; - методами составления производственной программы в зависимости от факторов, определяющих её величину; - методикой расчёта и оценки финансовых результатов деятельности предприятия;
ОК-7 – способность к самоорганизации и самообразованию	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - функции и задачи предприятий пищевой промышленности в условиях конкуренции, движущие мотивы развития их экономики <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать организационно-экономические мероприятия, нацеленные на развитие экономического потенциала предприятия, повышение его эффективности и укрепление конкурентоспособности. - осуществлять самоорганизацию и самообразование <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью к самоорганизации и самообразованию

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы (разделяется по формам обучения)

Очно- заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Семестры			
		6			
Аудиторные занятия* (контактная работа)	20	20			
В том числе:	-	-			
Лекции	8	8			
Практические занятия (ПЗ)	12	12			
Семинары (С)					
Лабораторные работы (ЛР)	-	-			
Самостоятельная работа* (всего)	52	52			
В том числе:	-	-			
Курсовой проект (работа)	-	-			
Расчетно-графические работы	-	-			
Реферат (при наличии)					
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>					
Вид промежуточной аттестации (<i>зачет с оценкой</i>)					
Общая трудоемкость	часы	72	72		
	зачетные единицы	2	2		

* для обучающихся по индивидуальному учебному плану количество часов контактной и самостоятельной работы устанавливается индивидуальным учебным планом¹.

Дисциплина реализуется посредством проведения учебных занятий (включая проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся). В соответствии с рабочей программой и тематическим планом изучение дисциплины проходит в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся. При реализации дисциплины предусмотрена аудиторная контактная работа и внеаудиторная контактная работа посредством электронной информационно-образовательной среды. Учебный процесс в аудитории осуществляется в форме лекций и практических занятий. В лекциях раскрываются основные темы изучаемого курса, которые входят в рабочую программу. На практических занятиях более подробно изучается программный материал в плоскости отработки практических умений и навыков и усвоения тем. Внеаудиторная контактная работа включает в себя проведение текущего контроля успеваемости (тестирование) в электронной информационно-образовательной среде.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

Модуль 1. Предприятие в условиях рыночной экономики

для обучающихся по индивидуальному учебному плану - учебному плану, обеспечивающему освоение соответствующей образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося (в том числе при ускоренном обучении, для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, для лиц, зачисленных для продолжения обучения в соответствии с частью 5 статьи 5 Федерального закона от 05.05.2014 №84-ФЗ «Об особенностях правового регулирования отношений в сфере образования в связи с принятием в Российскую Федерацию Республики Крым и образованием в составе Российской Федерации новых субъектов - Республики Крым и города федерального значения Севастополя и о внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»).

Введение

Роль и место дисциплины в подготовке экономистов организаций пищевой промышленности. Предмет экономики как науки. Проблемное поле экономики организаций пищевой промышленности.

Содержание экономического мышления, способы его формирования. Характеристика содержания курса и его связь с другими дисциплинами.

Тема 1. Предприятие и его роль в национальной экономике

Предприятие и его место в системе рыночных отношений. Предприятие и предпринимательство в рыночной среде. Цель и формы предпринимательства. Специфика казачьего предпринимательства. Необходимость государственного регулирования экономики в условиях рыночных отношений.

Понятие предприятия и цели его функционирования в рыночных условиях. Классификация предприятий в РФ. Организационно-правовые формы предприятий.

Предприятия пищевой промышленности, их виды. Задачи отечественных предприятий и организаций пищевой промышленности в связи со вступлением России в ВТО.

Предприятие как экономически целостная структура. Производственная, организационная и общая структура предприятия. Факторы, определяющие производственную структуру промышленного предприятия.

Тема 2. Механизм хозяйствования на предприятии

Внешняя и внутренняя среда функционирования предприятия. Рыночная среда и её воздействие на управление предприятием. Государственное регулирование деятельности предприятий.

Внутренний механизм управления деятельностью предприятия. Сущность и значение механизма хозяйствования на предприятии, его основные элементы. Особенности функционирования механизма хозяйствования предприятий в казачьих сообществах.

Подходы к оценке качества и эффективности функционирования экономического механизма предприятия.

Содержание экономической работы на предприятии: изучение рынка, аналитическая деятельность, планирование и прогнозирование, статистическое наблюдение, учёт и отчётность. Организация экономической работы и её значение для обеспечения конкурентоспособности предприятия. Информационная база экономической работы и требования, предъявляемые к социально-экономической информации.

Модуль 2. Ресурсы организации и эффективность их использования

Тема 3. Трудовые ресурсы и оплата труда работников

Трудовые ресурсы и регулирование трудовых отношений. Государственное регулирование оплаты труда. Понятие трудовых ресурсов. Состав трудовых ресурсов на предприятии. Подразделение трудовых ресурсов по признаку выполняемых функций и по характеру участия в деятельности предприятия.

Рынок труда, его характеристика, цена рабочей силы, спрос на рабочую силу. Заработная плата как доход работников.

Нормирование труда. Расчёт численности работников.

Механизм стимулирования труда на предприятии и его совершенствование.

Тарифная система. Назначение республиканской тарифной системы. Единая тарифная сетка (ЕТС), тарифно-квалификационный справочник, тарифные ставки и оклады.

Формы и системы оплаты труда. Примерная структура контрактной формы найма и оплаты труда работников.

Расходы на оплату труда, включаемые в издержки производства. Состав средств на оплату труда работников и источники его образования. Доля расходов на оплату труда в

издержках производства. Соотношение темпов роста производительности труда и средней заработной платы.

Направления расходования средств на оплату труда работников. Планирование средств на оплату труда работников.

Показатели эффективности трудовых ресурсов предприятия. Эффективность и производительность труда: понятия, различия содержания в отечественной и зарубежной практике

Производительность труда. Методы исчисления показателей производительности труда. Резервы роста производительности труда работников предприятий пищевой промышленности.

Эффективность использования расходов на оплату труда. Факторы, влияющие на эффективность труда. Повышение заинтересованности работников в достижении высоких результатов деятельности предприятий пищевой промышленности.

Тема 4. Основные фонды

Основные производственные фонды как техническая база производства.

Экономические проблемы научно-технического потенциала отрасли. Инновации и инвестиции. Задачи отечественных предприятий пищевой промышленности в связи со вступлением России в ВТО.

Экономическая сущность основных фондов, их классификация. Активная и пассивная части основных производственных фондов.

Показатели состояния и развития основных фондов. Оценка основных фондов. Коэффициенты, характеризующие состояние основных фондов Коэффициенты износа и годности основных фондов. Коэффициенты обновления и выбытия основных фондов.

Анализ оборотных средств предприятий пищевой промышленности. Динамика структуры оборотных активов предприятия. Структура материальных оборотных средств предприятия. Структура денежных средств и дебиторской задолженности.

Расчет потребности в оборотных средствах предприятий пищевой промышленности. Источники пополнения собственных оборотных средств. Показатели и пути улучшения использования оборотных средств.

Модуль 3. Организация и формирование объёмов деятельности промышленных предприятий

Тема 6. Организация производства и производственных процессов на предприятиях пищевой промышленности

Сущность организации производства на предприятии. Формы (типы) организации производства: концентрация, специализация, кооперирование и комбинирование. Их преимущества и недостатки.

Производственный процесс, его состав, виды, принципы организации. Организация основного производства.

Задачи проектирования производственных процессов. Содержание генерального плана организаций пищевой промышленности. Требования, предъявляемые к генеральному плану.

Понятие производственного цикла и его составных частей. Инфраструктура предприятия. Организация материально-технического обслуживания производства.

Тема 7. Формирование объёмов деятельности предприятий пищевой промышленности

Показатели объёмов деятельности промышленных предприятий. Продукция как результат производственной деятельности, её измерители. Результаты производства по степени завершенности: незавершённое производство, полуфабрикаты, готовая продукция.

Содержание и расчёт основных показателей объёмов производственной деятельности: валовая продукция; товарная продукция; реализованная продукция.

Планирование продаж. Исследование конъюнктуры рынка. Разработка маркетинговой и товарной стратегии. Планирование ассортимента. Качество и конкурентоспособность товара. Стандарты и системы качества.

Ценовая политика предприятия. Стратегические цели *ценообразования* в рыночной экономике. Основные принципы и этапы формирования ценовой политики предприятия.

Производственная мощность предприятия, методика расчёта. Факторы, определяющие величину производственной мощности предприятия. Пути улучшения использования производственных мощностей различных предприятий пищевой промышленности.

Формирование производственной программы, её разделы. Этапы планирования. Планирование выпуска и реализации продукции. Стимулирование сбыта продукции и пути укрепления положения предприятия на рынке.

Модуль 4. Формирование затрат и финансовых результатов деятельности промышленных предприятий

Тема 8. Издержки производства

Издержки производства и себестоимость продукции. Классификация издержек производства. Состав затрат на производство и реализацию продукции. Постоянные и переменные издержки.

Факторы, влияющие на издержки производства. Внешние и внутренние факторы, влияющие на себестоимость продукции. Методика расчёта и оценка факторов. Оценка динамики и выполнения плана (сметы) издержек производства. Влияние изменения объёмов выпуска и реализации на себестоимость продукции.

Смета и калькуляция затрат на производство и реализацию продукции. Методы планирования издержек производства. Планирования издержек по статьям. Планирование издержек предприятий пищевой промышленности с использованием экономико-математических методов.

Тема 9. Прибыль и рентабельность.

Прибыль предприятия: механизм формирования и налогообложения. Понятие прибыли. Значение прибыли, функции, которые выполняет прибыль предприятия. Источники образования прибыли. Виды прибыли. Формирование прибыли до налогообложения (балансовой) и чистой прибыли.

Распределение и использование прибыли предприятия.

Рентабельность, методика ее определения. Роль и значение показателя рентабельности. Показатели рентабельности. Формулы расчёта различных показателей рентабельности. Рентабельность продаж. Преимущества и недостатки этого показателя.

Оценка прибыли и рентабельности. Планирование прибыли. Определение порога рентабельности. Пути увеличения прибыли и рентабельности предприятий пищевой промышленности.

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов и тем данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин (вписываются разработчиком)									
		2	4	5	5	6	8	9	10	11	
1.	ВКР										

5.3. Разделы и темы дисциплины (модуля) и виды занятий Очно- заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела (модуля)	Наименование темы	Виды занятий в часах					
			Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	СРС	Всего
1.	Модуль 1. Предприятие в условиях рыночной экономики	Тема 1. Предприятие и его роль в национальной экономике	1*	1	-	-	2	4
		Тема 2. Механизм хозяйствования на предприятии	1*	1	-	-	2	4
2.	Модуль 2. Ресурсы организации и эффективность их использования	Тема 3. Трудовые ресурсы и оплата труда работников	1	2	-	-	6	9
		Тема 4. Основные фонды	1*	2*	-	-	4	7
		Тема 5. Оборотные средства	1	2	-	-	4	7
3.	Модуль 3. Организация и формирование объёмов деятельности промышленных предприятий	Тема 6. Организация производства и производственных процессов на предприятиях пищевой промышленности	1	2	-	-	8	11
		Тема 7. Формирование объёмов деятельности предприятий пищевой промышленности	1	2	-	-	8	11
4.	Модуль 4. Формирование затрат и финансовых результатов деятельности промышленных предприятий	Тема 8. Издержки производства	0,5*	2	-	-	8	10,5
		Тема 9. Прибыль и рентабельность	0,5	2	-	-	6	8,5
Общий объем, часов			8	16	-	-	48	72

* часы занятий, проводимые в активной и интерактивной формах

5.4. Формы учебных занятий с использованием активных и интерактивных технологий обучения

№	Наименование разделов (тем), в которых используются активные и/или интерактивные образовательные технологии	Образовательные технологии
1.	Тема 1. Предприятие и его роль в национальной экономике	Лекция – визуализация с применением мультимедийных технологий. Систематизация и выделение наиболее существенных элементов информации.
2	Тема 2. Механизм хозяйствования на предприятии	Лекция – визуализация с применением мультимедийных технологий. Систематизация и выделение наиболее существенных элементов информации.
3	Тема 3. Трудовые ресурсы и оплата труда работников	Лекция – дискуссия – свободный обмен мнениями, идеями и взглядами по исследуемому вопросу. Преподаватель организует обмен мнениями в интервалах между блоками

№	Наименование разделов (тем), в которых используются активные и/или интерактивные образовательные технологии	Образовательные технологии
		изложения, и может видеть, насколько эффективно студенты используют знания, полученные в ходе обучения.
4	Тема 4. Основные фонды	Лекция – визуализация с применением мультимедийных технологий. Систематизация и выделение наиболее существенных элементов информации.
5	Тема 5. Оборотные средства	Презентации , выполненные в качестве домашних заданий различных проектов с применением мультимедийных технологий
6	Тема 6. Организация производства и производственных процессов на предприятиях пищевой промышленности	Презентации , выполненные в качестве домашних заданий различных проектов с применением мультимедийных технологий
7	Тема 7. Формирование объёмов деятельности предприятий пищевой промышленности	Разбор конкретных профессиональных ситуаций (кейсов) - выявление, отбор и решение проблем; работа с информацией - осмысление значения деталей, описанных в ситуации; анализ и синтез информации и аргументов; работа с предположениями и заключениями; оценка альтернатив; принятие решений; слушание и понимание других людей. Решение кейса может происходить как индивидуально, так и в составе группы.
8	Тема 8. Издержки производства	Презентации , выполненные в качестве домашних заданий различных проектов с применением мультимедийных технологий
9	Тема 9. Прибыль и рентабельность	Лекция – визуализация с применением мультимедийных технологий. Систематизация и выделение наиболее существенных элементов информации.

6. Перечень семинарских, практических занятий и лабораторных работ

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины (модуля)	Наименование семинарских, практических (лабораторных) занятий	Трудоемкость (час.) ОЗФО	Оценочные средства	Формируемые компетенции
1.	Модуль 1. Предприятие в условиях рыночной экономики. Цели: формирование у студентов целостного представления о предприятии, его целях, функциях, структуре, содержании хозяйственного механизма.	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Семинарские занятия:</i> 1. Предприятие и его место в национальной экономике. 2. Экономический механизм функционирования предприятия на рынке 	4	эссе, терминологический диктант	ОК-3 ОК-7
2.	Модуль 2. Ресурсы организации и эффективность их использования Цели: уметь выполнять расчёты и проводить оценку эффективности использования отдельных видов ресурсов предприятия (основных фондов, оборотных средств, ресурсов рабочей силы).	<i>Практические занятия:</i> 3. Расчёт, оценка состояния и эффективности использования основных фондов. 4. Расчет и оценка эффективности капитальных вложений. 5. Оборотные средства, оценка эффективности их использования. 6. Ресурсы рабочей силы: расчёт потребности, оценка	4	устное собеседование, проверка домашнего задания	ОК-3 ОК-7

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины (модуля)	Наименование семинарских, практических (лабораторных) занятий	Трудоемкость (час.) ОЗФО	Оценочные средства	Формируемые компетенции
		эффективности использования.			
3.	Модуль 3. Организация и формирование объёмов деятельности промышленных предприятий Цели: уметь выполнять расчёты и проводить оценку расчёта производственной мощности и производственной программы	<i>Практические занятия:</i> 7. Организация производства и производственных процессов на предприятии. 8. Производственная мощность предприятия, содержание и методика расчёта. Формирование производственной программы.	4	коллоквиум а, проверка домашнего задания	ОК-3 ОК-7
4.	Модуль 4. Формирование затрат и финансовых результатов деятельности промышленных предприятий Цели: уметь выполнять расчёты и проводить оценку текущих затрат и прибыли	<i>Практические занятия:</i> 9. Издержки производства и себестоимость продукции. 10. Прибыль и рентабельность предприятия.	4	проведение коллоквиум а, проверка домашнего задания	ОК-3 ОК-7

6.1. План самостоятельной работы студентов

№ п/п	Тема	Вид самостоятельной работы	Задание	Рекомендуемая литература	Количество часов ОЗФО
1.	Тема 1. Предприятие и его роль в национальной экономике	1. написание эссе; 2. подготовка к терминологическому диктанту.	Примерная тематика эссе и вопросы к терминологическому диктанту приведены в п.11 настоящей рабочей программы.	При подготовке к эссе и терминологическому диктанту рекомендуется использовать актуализированный список литературы, приведенный в настоящей рабочей программе	4
2.	Тема 2. Механизм хозяйствования на предприятии	1. подготовка к собеседованию; 2. выполнение домашнего задания.	Примерные вопросы к собеседованию и домашние задания приведены в п.11 настоящей рабочей программы.	При подготовке к собеседованию и выполнению домашнего задания рекомендуется использовать актуализированный список литературы, приведенный в настоящей рабочей программе	4
3.	Тема 3. Трудовые ресурсы и оплата труда работников	1. подготовка к коллоквиуму; 2. выполнение домашнего задания	Примерные вопросы к коллоквиуму и домашние задания приведены в п.11 настоящей	При подготовке к коллоквиуму и выполнению домашнего задания рекомендуется использовать актуализированный	4

			рабочей программы.	список литературы, приведенный в настоящей рабочей программе	
4.	Тема 4. Основные фонды	1. подготовка к коллоквиуму; 2. выполнение домашнего задания	Примерные вопросы к коллоквиуму и домашние задания приведены в п.11 настоящей рабочей программы.	При подготовке к коллоквиуму и выполнении домашнего задания рекомендуется использовать актуализированный список литературы, приведенный в настоящей рабочей программе	4
5.	Тема 5. Оборотные средства	1. написание реферата; 2. выполнение домашнего задания; 3. подготовка к тестированию	Примерная тематика рефератов, а также домашние задания, вопросы тестов приведены в п.11 настоящей рабочей программы.	При подготовке к тестированию, выполнении домашнего задания, написании реферата рекомендуется использовать актуализированный список литературы, приведенный в настоящей рабочей программе	6
6.	Тема 6. Организация производства и производственных процессов на предприятиях пищевой промышленности	1. выполнение домашнего задания	Домашние задания приведены в п.11 настоящей рабочей программы.	При выполнении домашнего задания, написании реферата рекомендуется использовать актуализированный список литературы, приведенный в настоящей рабочей программе	6
7.	Тема 7. Формирование объемов деятельности предприятий пищевой промышленности	1. подготовка к собеседованию; 2. выполнение домашнего задания	Примерные вопросы к собеседованию и домашние задания приведены в п.11 настоящей рабочей программы.	При подготовке к собеседованию и выполнении домашнего задания рекомендуется использовать актуализированный список литературы, приведенный в настоящей рабочей программе	6
8.	Тема 8. Издержки производства	1. выполнение домашнего задания (самостоятельное изучение теоретического материала)	Примерная тематика рефератов, а также домашние задания приведены в п.11 настоящей рабочей программы.	При выполнении домашнего задания, написании реферата рекомендуется использовать актуализированный список литературы, приведенный в настоящей рабочей программе	6
9.	Тема 9. Прибыль и рентабельность	1. подготовка к собеседованию;	Примерные вопросы к собеседованию	При подготовке к собеседованию и рекомендуется	8

			приведены в п.11 настоящей рабочей программы.	использовать актуализированный список литературы, приведенный в настоящей рабочей программе	
--	--	--	---	---	--

7. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

Не применяются

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля):

а) основная литература

1. Борискова Л.А., Глебова О.В., Гусева И.Б. Управление разработкой и внедрением нового продукта: Учеб. пособие / Л.А. Борискова, О.В.Глебова, И.Б.Гусева. – М.: ИНФРА - М, 2017. – 272 с. – (Высшее образование: Бакалавриат).

2. Агарков А.П. Экономика и управление на предприятии: Учебник для бакалавров/А.П. Агарков, Р.С.Голов, В.Ю. Теплышев и др.; под ред. д.э.н.,проф.А.П. Агаркова. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»,2014. – 400с.

3. Экономика пищевой промышленности / Магомедов М.Д., Заздравных А.В., Афанасьева Г.А. - М.: Дашков и К, 2018. <http://znanium.com/bookread2.php?book=414917>

4. Экономика, организация и управление промышленным предприятием: учебник / Е.Д. Коршунова, О.В. Попова, И.Н. Дорожкин, О.Е. Зимовец, С.В. Курилова, А.Г. Схиртладзе, А.А. Корниенко. — М.: КУРС: ИНФРА-М, 2018. — 272 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=930126>

б) дополнительная литература

5. Мормуль Н.Ф. Экономика предприятия : теория и практика: учеб. пособие для бакалавров / Н.Ф.Мормуль; под ред. проф. Ю.П. Анискина. – М.: Издательство «Омега-Л», 2014. – 180 с. – (Бакалавр-магистр).

6. Экономика и организация пищевых производств: Учебное пособие / Дубровин И.А., Есина А.Р., Стуканова И.П., - 4-е изд., доп. и перераб. - М.: Дашков и К, 2017. - 228 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=343617>

7. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества / Фридман А.М., - 4-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. <http://znanium.com/bookread2.php?book=415065>

8. Экономика предприятия общественного питания / Фридман А.М. - М.: Дашков и К, 2017. - 464 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=415286>

в) программное обеспечение

Microsoft Windows 7

Microsoft Office Standard 2013

г) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Договор с ЭБС Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ» № РТ-023/18 от 30.03.2018г.

2. Договор с ЭБС «Znanium.com» №0373100036518000004 от 26.07.2018г.

3. Договор с ЭБС «Университетская библиотека онлайн» №516-10/18 от 18.10.2018г.

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля):

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Классная доска; Проектор переносной; Ноутбук; Экран переносной; Учебно-наглядные пособия.

10. Образовательные технологии

В процессе обучения применяются современные формы интерактивного обучения. Суть интерактивного обучения состоит в том, что учебный процесс организован таким образом, что практически все учащиеся оказываются вовлеченными в процесс познания, они имеют возможность понимать и рефлексировать по поводу того, что они знают и думают. Совместная деятельность учащихся в процессе познания, освоения учебного материала означает, что каждый вносит свой особый индивидуальный вклад, идет обмен знаниями, идеями, способами деятельности. Причем, происходит это в атмосфере доброжелательности и взаимной поддержки, что позволяет не только получать новое знание, но и развивает саму познавательную деятельность, переводит ее на более высокие формы кооперации и сотрудничества.

Интерактивная деятельность на уроках предполагает организацию и развитие диалогового общения, которое ведет к взаимопониманию, взаимодействию, к совместному решению общих, но значимых для каждого участника задач. Интерактив исключает доминирование как одного выступающего, так и одного мнения над другим. В ходе диалогового обучения учащиеся учатся критически мыслить, решать сложные проблемы на основе анализа обстоятельств и соответствующей информации, взвешивать альтернативные мнения, принимать продуманные решения, участвовать в дискуссиях, общаться с другими людьми. Для этого на уроках организуются индивидуальная, парная и групповая работа, применяются исследовательские проекты, идет работа с документами и различными источниками информации, используются творческие работы.

Интерактивное выступление предполагает ведение постоянного диалога с аудиторией:

- задавая вопросы, и получая из аудитории ответы;
- проведение в ходе выступления учебной деловой игры;
- приглашение специалиста для краткого комментария по обсуждаемой проблеме;
- использование наглядных пособий (схем, таблиц, диаграмм, рисунков, видеозаписи и др.)

Лекция-беседа, или «диалог с аудиторией», наиболее распространенная и сравнительно простая форма активного вовлечения слушателей в учебный процесс. Она предполагает непосредственный контакт преподавателя с аудиторией. Ее преимущество состоит в том, что она позволяет привлекать внимание слушателей к наиболее важным вопросам темы, определять содержание и темп изложения учебного материала с учетом особенностей аудитории. Эффективность этого метода в условиях группового обучения снижается из-за того, что не всегда удается вовлечь в беседу каждого из слушателей. В то же время групповая беседа позволяет расширить круг мнений сторон. Участие студентов в лекции-беседе можно обеспечить различными приемами: вопросы к аудитории, которые могут быть как элементарные, с целью сосредоточить внимание слушателей, так и проблемные.

11. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (ОС) БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА

Максимальная сумма рейтинговых баллов, которая может быть начислена студенту по учебной дисциплине, составляет 100 рейтинговых баллов

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов
Зачет	60 и более

Рейтинг студента в семестре по дисциплине складывается из рейтинговых баллов, которыми преподаватель в течение семестра оценивает посещение учебных занятий, его текущую работу на занятиях и самостоятельную работу, результаты текущих контрольных работ, тестов, устных опросов, премиальных и штрафных баллов.

Рубежный рейтинг студента по дисциплине складывается из оценки в рейтинговых баллах ответа на экзамене (зачете).

Преподаватель, осуществляющий проведение практических занятий, доводит до сведения студентов на первом занятии информацию о формировании рейтинга студента и рубежного рейтинга.

Посещение студентом одного практического занятия оценивается преподавателем в 1,0 рейтинговый балл.

Текущий аудиторный контроль по дисциплине в течение семестра:

один ответ в устном опросе – до 2 рейтинговых баллов;

Доклады в устной форме – один доклад 7 баллов;

Посещаемость лекций – по 5 баллов за 1 лекцию (не более 10 баллов)

Активность на занятии - не более 5 баллов за 1 занятие (общее количество баллов не более 10).

Зачет:

10-20 баллов – зачтено;

Ниже 10 баллов – не зачтено.

По окончании семестра каждому студенту выставляется его Рейтинговая оценка текущей успеваемости, которая является оценкой посещаемости занятий, активности на занятиях, качества самостоятельной работы.

Студент допускается к мероприятиям промежуточной аттестации, если его рейтинговая оценка текущей успеваемости (без учета премиальных рейтинговых баллов) не менее:

по дисциплине, завершающейся зачетом - 40 рейтинговых баллов.

Студенты, не набравшие минимальных рейтинговых баллов по учебной дисциплине проходят процедуру добора баллов:

– устный опрос по 2 вопроса по каждой изученной теме (2 балла за каждый правильный ответ по 8 темам, общее количество баллов не более 32);

- наличие конспекта лекций (8 баллов).

Максимальная рейтинговая оценка текущей успеваемости студента за семестр по результатам текущей работы и текущего контроля знаний (без учета премиальных баллов) составляет: 60-100 рейтинговых баллов для дисциплин, заканчивающихся зачетом.

Студент, по желанию, может сдать зачет в формате «автомат», если его рейтинг за семестр, с учетом премиальных баллов, составил не менее - 60 рейтинговых баллов с выставлением оценки «зачтено»

Рейтинговая оценка по дисциплине и соответствующая аттестационная оценка по шкале «зачтено», при использовании формата «автомат», проставляется экзаменатором в зачетную книжку и зачетно - экзаменационную ведомость только в день проведения экзамена или зачета согласно расписанию группы, в которой обучается студент.

Для приведения рейтинговой оценки к аттестационной (пятибалльный формат) используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинг студента по дисциплине (включая премиальные баллы)
«зачтено»	от 60 баллов и выше
«не зачтено»	менее 60 баллов

Рубежный рейтинг по дисциплине у студента на зачете менее чем в 10 рейтинговых баллов считается неудовлетворительным (независимо от рейтинга студента в семестре). В этом случае в зачетно – экзаменационную ведомость в графе «Аттестационная оценка» проставляется «не зачтено».

Преподавателю предоставляется право начислять студентам премиальные баллы за активность (участие в научных конференциях, конкурсах, олимпиадах, активная работа на аудиторных занятиях, публикации статей, работа со школьниками, выполнение заданий повышенной сложности, изготовление наглядных пособий и т.д.) в количестве, не превышающем 20 рейтинговых баллов за семестр. Премиальные баллы не входят в сумму рейтинга текущей успеваемости студента, а прибавляются к ним.

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
ОК-3 –	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	<i>Знать:</i> методы использования экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах	Этап формирования содержательно-теоретического базиса компетенции
		<i>Уметь:</i> использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах	Этап формирования системы умений, являющихся практической основой компетенций
		<i>Владеть:</i> способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах	Этап формирования системы навыков, составляющих профессионально-прикладной базис компетенции
ОК-7 -	способностью к самоорганизации и самообразованию	<i>Знать:</i> пути и средства профессионального самосовершенствования; систему категорий и методов, направленных на формирование аналитического и	Этап формирования содержательно-теоретического базиса

		логического мышления; закономерности профессионально-творческого и культурно-нравственного развития.	компетенции
		<i>Уметь:</i> анализировать информационные, культурную, профессиональную и личностную информацию и использовать ее для повышения своей квалификации и личностных качеств.	Этап формирования системы умений, являющихся практической основой компетенций
		<i>Владеть:</i> навыками организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления социально-культурных, психологических, профессиональных знаний.	Этап формирования системы навыков, составляющих профессионально-прикладной базис компетенции

Оценочные средства текущей успеваемости

В качестве оценочных средств для текущего контроля используются вопросы для устного опроса и коллоквиума

1. Задачи, методы изучения и пути совершенствования структуры производственного процесса.
2. Производственный цикл и факторы, его определяющие.
3. Признаки, характеризующие поточное производство. Условия непрерывности поточного производства.
4. Параметры, характеризующие организацию поточного производства и методы их расчета
5. Факторы, определяющие тип и структуру промышленного предприятия.
6. Основные структурные подразделения предприятия. Принципы образования цехов.
7. Пути совершенствования структуры предприятий пищевой промышленности.
8. Организация ремонтного хозяйства на предприятии.
9. Понятие ремонтного цикла. Расчет количества осмотров, текущих, средних ремонтов и составление графиков планово-предупредительных ремонтов.
10. Организация транспортного обслуживания предприятия.
11. Виды и задачи внутризаводского планирования.
12. Задачи и содержание оперативно-производственного планирования.

Примерный перечень докладов

1. Проблемы развития предприятий пищевой промышленности в условиях вступления России в ВТО.
2. Содержание и принципы функционирования хозяйственного механизма предприятий пищевой промышленности.
3. Особенности функционирования механизма хозяйствования предприятий в казачьих сообществах.
4. Основные производственные фонды, их формирование и использование на предприятиях пищевой промышленности.
5. Оборотные средства предприятий пищевой промышленности.
6. Ресурсы рабочей силы предприятия: состав и особенности использования.
7. Производительность труда как фактор повышения эффективности производства на предприятии.
8. Формы и системы оплаты труда основного персонала на предприятиях пищевой промышленности.
9. Оплата и стимулирование труда административно-управленческого персонала.
10. Пути повышения качества продукции на предприятиях пищевой промышленности.
11. Сырьевые ресурсы и проблемы их эффективного использования на предприятиях пищевой промышленности.
12. Производственная мощность предприятия и пути повышения эффективности ее использования.
13. Резервы увеличения объёмов продаж (реализованной продукции) на предприятиях пищевой промышленности.
14. Пути экономии издержек производства.
15. Взаимосвязь объёмов продаж, издержек и прибыли предприятия.
16. Прибыль предприятия, ее виды и порядок формирования на промышленном предприятии.
17. Направления распределения и использования прибыли предприятия.

Примерный перечень тестов

1. Минимальный прожиточный бюджет состоит из следующих составляющих:
 - а) только продовольствие;
 - б) потребительские товары и услуги;
 - в) потребительские товары, услуги и налоги;
 - г) продовольствие, услуги, налоги.
2. Назовите виды конкуренции покупателей:
 - а) совершенная конкуренция;
 - б) монополия;
 - в) ценовая конкуренция;
 - г) олигополия спроса.
3. Назовите причины нарушения обратной зависимости между ценой и спросом:
 - а) инфляционные ожидания;
 - б) престижность товара;
 - в) рост качества товара.

4. Рынок красных гвоздик, скорее всего, будет являться:
- а) монополий;
 - б) свободно конкурентным рынком;
 - в) монополистической конкуренцией.
5. Укажите условие, характерное для престижных, дефицитных товаров в условиях магазинной торговли:
- а) цена предложения совпадает с ценой реализации;
 - б) цена спроса совпадает с ценой реализации;
 - в) цена спроса меньше цены реализации, меньше цены предложения.
6. Что из ниже перечисленного относится к деятельности естественных монополий?
- а) производство черных металлов;
 - б) железнодорожные перевозки;
 - в) производство цветных металлов;
 - г) услуги по передаче электроэнергии.
7. Факторы, которые оказывают влияние на установление цены, - это:
- а) потребители;
 - б) правительство;
 - в) участники каналов сбыта;
 - г) конкуренты;
 - д) издержки производства.
8. Равновесная цена – это:
- а) цена выше той, которая создает избыточный спрос;
 - б) цена, при которой нет ни дефицита, ни избытка;
 - в) все перечисленное выше справедливо;
 - г) цена, установленная правительством.
9. Что не составляет стадии зрелости жизненного цикла изделия?
- а) затраты растут;
 - б) конкуренция ослабевает;
 - в) фирмы предпочитают не манипулировать ценами;
 - г) производится модификация товара.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

1. Условия жизнедеятельности и функционирования рынка: понятие, признаки, виды и функции, инфраструктура.
2. Необходимость государственного регулирования экономики в условиях рыночных отношений.
3. АПК и его роль в развитии отраслей пищевой промышленности.
4. Понятие, состав и структура основных производственных фондов. Учет и методы оценки ОПФ.
5. Амортизация основных производственных фондов (ОПФ), ее роль в процессе обновления и воспроизводства ОПФ.
6. Показатели, характеризующие использование ОПФ. Пути улучшения использования ОПФ.
7. Понятие, состав и структура оборотных средств.
8. Виды производственных запасов. Методы их расчета

9. Пути улучшения использования оборотных средств.
 10. Сырьевая база отрасли. Задачи и пути своевременного обеспечения и эффективного использования сырьевых ресурсов.
 11. Коллектив предприятия, его формирование.
 12. Планирование численности рабочих.
 13. Показатели, характеризующие использование трудовых ресурсов.
- Производительность труда, методы измерения, пути повышения.
14. Формы и системы оплаты труда. Фонд зарплаты и фонд потребления, методы расчета.
 15. Понятие, функции и классификация цен.
 16. Функции цен: стимулирующая, распределительная, учетно-контрольная, регулирующая, информационная и социальная.
 17. Виды цен, их составляющие
 18. Сущность налоговой политики и ее цели. Виды налогов и классификация по источникам их взимания.
 19. Производственная мощность, факторы, влияющие на ее величину и использование.
 20. Производственная мощность, ее определение и методы расчета.
 21. Показатели объема производства и реализации продукции, их назначение в расчетах, достоинства и недостатки.
 22. Товарная, реализуемая, валовая продукция, их состав, методы оценки. Особенности обоснования объемов производства и реализации продукции в различных отраслях пищевой промышленности в условиях рыночной экономики.
 23. Понятие, состав, структура себестоимости.
 24. Группировка затрат, образующих себестоимость продукции.
 25. Основные факторы и пути снижения себестоимости продукции.
 26. Пути снижения себестоимости продукции.
 27. Значение показателя "себестоимость продукции" для оценки производственно-хозяйственной деятельности предприятия.
 28. Балансовая прибыль, ее распределение. Факторы, влияющие на величину прибыли.
 29. Понятие рентабельности, ее назначение в расчетах. Пути повышения рентабельности
 30. Виды и источники инвестиций.
 31. Капитальное строительство. Основные направления капитальных вложений.
 32. Состав и структура капитальных вложений.
 33. Научно-технический прогресс – важнейший фактор экономического роста. Основные направления научно-технического прогресса.
 34. Влияние внедрения основных направлений научно-технического прогресса на основные показатели производственно-хозяйственной деятельности, повышение качества и цены.
 35. Экономическая эффективность инвестиционных проектов. Виды эффективности.
 36. Основные факторы, влияющие на размещение предприятий пищевой промышленности.
 37. Особенности размещения отдельных отраслей пищевой промышленности.
 38. Предприятие в системе рыночных отношений. Условия организации, реорганизации и ликвидации предприятий. Учредительные документы.
 39. Организационно-правовые формы предприятий пищевой промышленности.
 40. Производственный процесс, его состав. Задачи изучения и пути совершенствования производственного процесса.

12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн.

В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

13. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения