

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 «Машины и аппараты 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.15.03 Экономика пищевой промышленности**

Направление подготовки 16.03.01 Техническая физика

Тип образовательной программы прикладной бакалавриат

Направленность (профиль) подготовки техника и физика низких температур

Квалификация выпускника - бакалавр

Форма обучения очно- заочная


Год поступления - 2020

Мелеуз 2023

Рабочая программа дисциплины «**Экономика пищевой промышленности**» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки **16.03.01 Техническая физика (уровень бакалавриата)**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.03.2015 г. № 204, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Техника и физика низких температур».


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

Руководитель основной
профессиональной
образовательной программы
к.т.н., доцент кафедры «МАПП»


Сьянов Д.А.
(подпись)

Рабочая программа дисциплины обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Машины и аппараты пищевых производств», протокол № 11 от «29» июня 2023 года

И.о. заведующего кафедрой
«МАПП», к.т.н., доцент


Соловьева Е.А.
(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	5
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.....	9
6. Перечень семинарских, практических занятий и лабораторных работ	11
6.1. План самостоятельной работы студентов	13
6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов	16
7. Примерная тематика курсовых работ (проектов).....	20
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)	21
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)	21
10. Образовательные технологии.....	21
11. Оценочные средства.....	22
12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями...40	
13. Лист регистрации изменений	40

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 **16.03.01 Техническая физика**. Изучение дисциплины «Экономика пищевой промышленности» является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: «Проектирование».

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;

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 пищевой промышленности» направлен на формирование у обучающихся по программе высшего образования – программе бакалавриата – по направлению подготовки **16.03.01 Техническая физика** направленность (профиль) «Техника и физика низких температур» общепрофессиональный компетенций (ОК-3,)

Код и описание компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОК-3 - способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	Знать: экономическое содержание показателей хозяйственно-финансовой деятельности предприятия; порядок формирования и методы управления ресурсами и затратами предприятия
	Уметь: оценивать экономическую эффективность ресурсов и затрат предприятия; рассматривать различные варианты управленческих решений и обосновывать их выбор по критерию эффективности
	Владеть: методами оценки эффективности капитальных вложений и выбора наиболее выгодного варианта вложений капитала; методикой расчёта и оценки финансовых результатов деятельности предприятия

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

Очно-заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Семестр			
		7			
Аудиторные занятия* (контактная работа)	24	24			
В том числе:	-	-			
Лекции	8	8			
Практические занятия (ПЗ)	16	16			
Семинары (С)					
Лабораторные работы (ЛР)	-	-			
Самостоятельная работа* (всего)	48	48			
В том числе:	-	-			
Курсовой проект (работа)	-	-			
Расчетно-графические работы	-	-			
Реферат (при наличии)					
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>					
Контроль					
Вид промежуточной аттестации (<i>зачет</i>)	зачёт	зачет			
Общая трудоемкость	часы	72	72		
	зачетные единицы	2	2		

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

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 производственной мощности 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 её 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	1	1	
1.	Проектирование								0	1	1

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	2*	2	-	-	2	6
		Тема 2. Механизм хозяйствования на предприятии	2*	2	-	-	2	6
2.	Модуль 2. Ресурсы организации и эффективность их использования	Тема 3. Трудовые ресурсы и оплата труда работников	2	2	-	-	4	8
		Тема 4. Основные фонды	2*	2*	-	-	4	8
		Тема 5. Оборотные средства	2	2	-	-	4	8
3.	Модуль 3. Организация и формирование объёмов деятельности и промышленных предприятий	Тема 6. Организация производства и производственных процессов на предприятиях пищевой промышленности	2	2	-	-	6	10
		Тема 7. Формирование объёмов деятельности предприятий пищевой	2	2	-	-	6	10

№ п/п	Наименование раздела (модуля)	Наименование темы	Виды занятий в часах					Всего
			Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	СРС	
		промышленности						
4.	Модуль 4. Формирование затрат и финансовых результатов деятельности и промышленных предприятий	Тема 8. Издержки производства	1*	2	-	-	6	9
		Тема 9. Прибыль и рентабельность	1	2			4	7
Общий объем, часов			16	18	-		38	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 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

№	Наименование разделов (тем), в которых используются активные и/или интерактивные образовательные технологии	Образовательные технологии
		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 объемов 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 и лабораторных занятий (работ)	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
1.	Модуль 1. Предприятие в условиях рыночной экономики. Цели: формирование у студентов целостного представления о предприятии, его целях,	<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 	2	эссе, терминологический диктант	ОК-3

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины (модуля)	Наименование семинарских, практических и лабораторных занятий (работ)	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
	функциях, структуре, содержании хозяйственного механизма.				
2.	<p>Модуль 2. Ресурсы организации и эффективность их использования</p> <p>Цели: уметь выполнять расчёты и проводить оценку эффективности использования отдельных видов ресурсов предприятия (основных фондов, оборотных средств, ресурсов рабочей силы).</p>	<p><i>Практические занятия:</i></p> <p>3. Расчёт, оценка состояния и эффективности использования основных фондов.</p> <p>4. Расчет и оценка эффективности капитальных вложений.</p> <p>5. Оборотные средства, оценка эффективности их использования.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 6. Ресурсы рабочей силы: расчёт потребности, оценка эффективности использования. 	8	устное собеседование, проверка домашнего задания	ОК-3
3.	<p>Модуль 3. Организация и формирование объёмов деятельности промышленных предприятий</p> <p>Цели: уметь выполнять расчёты и проводить оценку расчёта производств</p>	<p><i>Практические занятия:</i></p> <p>7. Организация производства и производственных процессов на предприятии.</p> <p>8. Производственная мощность предприятия, содержание и методика расчёта. Формирование производственной программы.</p>	4	коллоквиум, проверка домашнего задания	ОК-3

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины (модуля)	Наименование семинарских, практических и лабораторных занятий (работ)	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
	енной мощности и производственной программы				
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 коллоквиума, проверка домашнего задания	ОК-3

6.1. План самостоятельной работы студентов

№ п/п	Тема	Вид самостоятельной работы	Задание	Рекомендуемая литература	Количество часов
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	2
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	При подготовке к собеседованию и выполнении домашнего задания рекомендуется использовать актуализированный список	2

№ п/п	Тема	Вид самостоятельной работы	Задание	Рекомендуемая литература	Количество часов
			рабочей программы.	литературы, приведенный в настоящей рабочей программе	
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 рабочей программы.	При подготовке к коллоквиуму и выполнении домашнего задания рекомендуется использовать актуализированный список литературы, приведенный в настоящей рабочей программе	4
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	4
6.	Тема 6. Организация	1. выполнение домашнего	Домашние задания	При выполнении домашнего	6

№ п/п	Тема	Вид самостоятельной работы	Задание	Рекомендуемая литература	Количество часов
	производства и производственных процессов на предприятиях пищевой промышленности	задания	приведены в п.11 настоящей рабочей программы.	задания, написании реферата рекомендуется использовать актуализированный список литературы, приведенный в настоящей рабочей программе	
7.	Тема 7. Формирование объёмов 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 приведены в п.11 настоящей рабочей программы.	При подготовке к собеседованию и рекомендуется использовать актуализированный список литературы, приведенный в настоящей рабочей программе	4

6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Самостоятельная работа студентов (далее СРС) – это один из видов активного обучения, который наряду с усвоением новых знаний и развитием мыслительной деятельности помогает студентам овладеть методами организации учебной деятельности. В зависимости от формы организации различают два вида самостоятельной работы: *организуемую преподавателем и внеаудиторную*. Организуемая преподавателем самостоятельная работа предусматривает выдачу студентам индивидуальных заданий по данной учебной дисциплине и самостоятельное выполнение их студентами. Внеаудиторную самостоятельную работу студент организует сам. Рекомендуется использовать следующие *формы организуемой самостоятельной работы*:

- контрольные работы на занятиях;
- работа с научной литературой;
- проектные задания;
- семестровые задания.

Самостоятельная работа студента предусматривает:

– углубленное изучение лекционного и дополнительного теоретического материала;

- подготовку к семинарским занятиям;
- подготовку к контрольным работам;
- подготовку рефератов и презентаций;
- участие в научных конференциях;
- участие в НИРС;
- написание статьи или тезисов доклада к научной конференции;
- написание эссе по теме;
- участие в предметных олимпиадах по дисциплине;
- участие в студенческой «Неделе науки».

Обучение по дисциплине «Экономика пищевой промышленности» предполагает проведение аудиторных занятий (лекции и практические занятия) и организацию самостоятельной работы студентов. Выполнение домашнего задания является базовой самостоятельной работой, обеспечивающее подготовку студента к текущим аудиторным занятиям и контрольным мероприятиям. Результаты этой подготовки проявляются в активности студента на занятиях и в качестве выполненных контрольных работ, тестовых заданий, написанных рефератов (докладов) и других форм текущего контроля.

Практические занятия дисциплины «Экономика пищевой промышленности» предполагают их проведение в различных формах с целью выявления полученных знаний, умений, навыков и компетенций.

С целью обеспечения успешного обучения студент должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса, поскольку:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

Подготовка к лекции заключается в следующем:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора);
- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей профессиональной подготовке;
- запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции.

Подготовка к практическим занятиям:

- внимательно прочитайте материал лекций, относящихся к данному практическому занятию, ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- выпишите основные термины;
- ответьте на контрольные вопросы по практическим занятиям, готовьтесь дать развернутый ответ на каждый из вопросов;
- уясните, какие учебные элементы остались для вас неясными и постарайтесь получить на них ответ заранее (до практического занятия) во время текущих консультаций преподавателя;
- готовиться можно индивидуально, парами или в составе малой группы, последние являются эффективными формами работы.

Подготовка к устному опросу (собеседованию) выяснение преподавателем уровня владения студентом материала по конкретной теме учебной программы. В связи с этим студент должен:

- проработать учебную тему, опираясь на лекционный материал, материал учебника и учебных пособий;
- знать определения основных понятий;
- уметь ясно и последовательно излагать учебный материал;
- убедительно аргументировать собственную позицию;
- продемонстрировать способность видеть связь изучаемой темы с предшествующим материалом.

Выполнение домашних заданий в виде решения задач, проведения типовых расчетов. Домашняя учебная работа включает в себя:

- доработку и оформление записей по лекционному материалу;
- чтение и конспектирование рекомендованных преподавателем источников с последующим обсуждением конкретных вопросов на практических занятиях и семинарах;
- проработка материалов по учебникам, учебным пособиям и другим источникам информации;
- подготовку к семинарам, конференциям.

Написание и защита рефератов. Реферат является одной из основных форм самостоятельной работы студентов и средством контроля над усвоением учебного и нормативного материала в объеме, устанавливаемом программой учебной дисциплины.

Термин «реферат» имеет латинские корни и в дословном переводе означает «складываю, сообщаю». *Реферат* – это письменная аналитическая работа обучающегося по предмету «Экономика пищевой промышленности», представляет собой краткое изложение основных взглядов и концепций по определенной теме, проблеме, вопросу, дискуссии или содержанию монографии.

Задача реферата – краткое изложение основных точек зрения, существующих в науке на сегодняшний день, однако он может включать элементы исследовательской работы и стать базой для написания курсовой и выпускной квалификационной работы.

Основные этапы подготовки реферата:

- выбор темы;
- консультации научного руководителя;
- подготовка плана реферата;
- работа с источниками, сбор материала;
- написание текста реферата;
- оформление рукописи и предоставление ее научному руководителю;
- защита реферата.

Подбор литературы – это обязанность обучающегося. Преподаватель помогает студенту определить основные направления работы, указывает наиболее важные научные источники, которые следует использовать при её написании, разъясняет, где их можно отыскать.

Оценка реферата предполагает его проверку преподавателем кафедры. Преподаватель отмечает ошибки, допущенные в реферате, разъясняет их. Если реферат полностью не отвечает требованиям написания, он возвращается студенту для переработки.

Этапы работы над рефератом:

1. Выбор и осознание проблемы, формулировка темы.
2. Изучение основных источников по теме.
3. Составление библиографии.
4. Обработка информации (конспектирование, написание тезисов и т.д.).
5. Систематизация информации.
6. Определение основных понятий темы.
7. Разработка логики исследования темы, составление плана.
8. Реализация плана, написание реферата.
9. Самоанализ реферата по критериям новизны, степени раскрытия.
10. Проверка оформления списка литературы.
11. Редактирование.
12. Оформление реферата. Проверка орфографии, стилистика и т.д.

Критерии оценки реферата:

1. знания и умения на уровне требований стандарта дисциплины: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей;
2. характеристика реализации цели и задач исследования (новизна и актуальность поставленных в реферате проблем, правильность формулирования цели, определения задач исследования, правильность выбора методов решения задач и реализации цели; соответствие выводов решаемым задачам, поставленной цели, убедительность выводов);
3. степень обоснованности аргументов и обобщений (полнота, глубина, всесторонность раскрытия темы, логичность и последовательность изложения материала, корректность аргументации и системы доказательств, характер и достоверность примеров, иллюстративного материала, широта кругозора автора, наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению);
4. качество и ценность полученных результатов (степень завершенности реферативного исследования, спорность или однозначность выводов);
5. использование литературных источников;
6. культура письменного изложения материала;
7. культура оформления материалов работы.

Оценивая студенческий реферат, преподаватель, в первую очередь, обращает внимание на умение студента работать с научной литературой, вычленять проблему из контекста, наличие навыков логического мышления, культуру письменной речи, знание оформления научного текста, ссылок, составления библиографии.

Подготовка презентации, реферата оценивается преподавателем.

Рефераты хранятся на кафедре до промежуточной аттестации по дисциплине «Ценообразование».

Максимальная оценка за реферат – 20 баллов.

Оценивание реферата

Реферат обучающегося может быть оценен от 10 до 20 рейтинговых баллов преподавателем дисциплины, исходя из критериев оценки работы реферата.

- от 15 до 20 баллов - выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, представлен краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы; тема раскрыта полностью; выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению; даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

- от 10 до 14 баллов – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала;

отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

- от 5 до 9 баллов – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

- от 1 до 4 баллов – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

- 0 баллов – реферат не представлен.

Выполнение самостоятельных заданий на практических занятиях

Практические занятия проводятся с целью выработки практических умений и приобретения навыков в решении задач и т.п. Ведущей дидактической целью практических занятий является формирование практических умений – профессиональных (выполнять определённые действия, операции, необходимые в последующем в профессиональной деятельности) или учебных (решать задачи), необходимых в последующей учебной деятельности по общепрофессиональным и профессиональным дисциплинам.

Уровневые задания для самостоятельной работы

Первый уровень самостоятельных работ студентов (внеаудиторная самостоятельная работа).

1. Письменные ответы студента на контрольные или дискуссионные вопросы по изучаемой теме соответствующего раздела.

2. Формирование собственной формулировки определений научных терминов и понятий.

Второй уровень самостоятельных работ студентов (внеаудиторная самостоятельная работа): составление мини-гlossария в количестве 10-15 терминов по изучаемой теме.

Третий уровень самостоятельных работ студентов (внеаудиторная самостоятельная работа).

1. Составление вариативных заданий в тестовой форме по изучаемой теме.

2. Конспектирование профессиональной специальной литературы. Рекомендуемый объём конспекта – не менее трех страниц.

Примерный план конспекта

1. Автор, название статьи, источник информации.

2. Актуальность исследования.

3. Цель и задачи исследования.

4. Объект и предмет исследования.

5. Методы исследования.

6. Краткое изложение результатов исследования.

7. Выводы.

8. Практическая значимость исследования.

9. Социальная и экономическая эффективность разработанных автором рекомендаций.

10. Литература. В качестве источников предлагается использовать статьи в специальных изданиях.

Четвертый уровень самостоятельных работ студентов (внеаудиторная самостоятельная работа).

1. Составление эссе по изучаемой теме.

Подготовка к экзамену. В ходе подготовки к экзамену студент, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплины. К зачету и экзамену необходимо готовится целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. В самом начале учебного курса познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:

- рабочей программой дисциплины;

- перечнем знаний и умений, которыми студент должен владеть;
- тематическими планами лекций, семинарских занятий;
- контрольными мероприятиями;
- учебником, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;

- перечнем вопросов к экзамену и зачету и примерными заданиями для оценки сформированности компетенций.

Опрос-собеседование. При самостоятельной работе по подготовке к опросу, обучающемуся необходимо ознакомиться с темой и списком вопросов по определенной теме. Повторить лекционный материал по теме, отметить «проблемные» точки. Определить необходимую литературу из рекомендованной к курсу, а также воспользоваться интернет-ресурсами и справочно-информационными системами. Сформировать тезисный список ответов на вопросы, с собственными замечаниями и комментариями. Обучающийся должен быть готов ответить на поставленные вопросы, аргументировать свой вариант ответа, ответить на дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя.

Критерии оценки устного опроса:

Ответ обучающегося оценивается, исходя из следующих критериев:

- полнота, четкость, информационная насыщенность ответа;
- новизна используемой информации;
- знание и исследование научных источников, нормативных актов, юридической практики.

Оценивание устного опроса. Ответ обучающегося может быть оценен по 5-ти бальной шкале преподавателем, исходя из критериев оценки устного опроса.

Написание эссе.

Эссе - небольшая по объему самостоятельная письменная работа на тему. Цель эссе состоит в развитии навыков самостоятельного творческого мышления и письменного изложения собственных умозаключений.

Эссе должно содержать четкое изложение сути поставленной проблемы, включать самостоятельно проведенный анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария дисциплины, выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

Качество работы должно оцениваться по следующим критериям: самостоятельность выполнения, способность аргументировать положения и выводы, обоснованность, четкость, лаконичность, оригинальность постановки проблемы, уровень освоения темы и изложения материала (обоснованность отбора материала, использование первичных источников, способность самостоятельно осмысливать факты, структура и логика изложения).

Написание статьи (тезисов докладов) к научной конференции. Научная конференция студентов – это собрание студентов с участием ведущих преподавателей, видных ученых и специалистов для обсуждения различных теоретических, методических и практических проблем. Участники конференций должны уметь не только рассматривать поставленные научные проблемы, но и предлагать их теоретические и практические решения. Данный вид работы предполагает индивидуальную или командную творческую деятельность автора научной работы по тематике курса. Написание статьи или тезисов докладов и выступление на конференции оценивается в 15 баллов. Научный характер выполненной работе придают: научная логика плана изложения; научная аргументация; достижение выводов и предложений на основе классических или новейших научных методов и рекомендаций; объективность критериев оценки представленных методов, решений и предложений. Работа, подготовленная студентом (студентами в соавторстве), выполняется с согласия и под руководством научного руководителя (преподавателя). На научную статью и тезисы докладов должна быть получена рецензия ученого или специалиста, оформлено экспертное заключение вуза.

7. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

Курсовые работы (проекты) по дисциплине учебным планом не предусмотрены.

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

а) Основная литература

1. Экономика пищевой промышленности / Магомедов М.Д., Заздравных А.В., Афанасьева Г.А. - М.: Дашков и К, 2018. - 230 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=414917>
2. 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>
3. 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>

б) Дополнительная литература

1. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества / Фридман А.М., - 4-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 656 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=415065>
2. Экономика предприятия общественного питания / Фридман А.М. - М.: Дашков и К, 2017. - 464 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=415286>
3. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания.: Уч. / Заворохина Н.В., Голуб О.В., Позняковский В.М. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 144 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=544763>

в) программное обеспечение MS Office Word, MS Office Excel, MS Office Power Point, КонсультантПлюс.

г) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

- ЭБС «Университетская библиотека on-line» <http://www.biblioclub.ru> Общество с ограниченной ответственностью «НексМедиа» (г. Москва)
- ООО "Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ» www.rucont.ru
- ЭБС «Znanium.com» www.znanium.com

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля):

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, для дипломного проектирования (выполнения ВКР), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации 353500, Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Советская, 4, литер Е, ауд. № 5 (2 этаж)

Оборудование: Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Классная доска; Учебно-наглядные пособия; Мультимедийный проектор (переносной); Экран для мультимедийного проектора (переносной); Ноутбук (переносной), оснащенный лицензионным программным обеспечением:

Microsoft Windows 7 (номер лицензии: 61273596)

Microsoft Office Professional Plus 2007 (номер лицензии: 42750064)

Компас-3D (номер лицензии: v18 51134a7f-220d-45fe-86a9-b512a2439b2e)

AutoCAD 2015 (Серийный номер 563-48314640)

3Ds Max 2015 (Серийный номер 561-92780682)

ArchiCad 21 (Серийный номер SO8LT-AKRA5-PU8VA-2H6QE)

Kaspersky Endpoint Security

Node 1 year Educational Renewal License (номер лицензии: 2304-180227-081330-327-749)

10. Образовательные технологии:

Учебный процесс при преподавании дисциплины «Экономика пищевой промышленности» основывается на использовании *традиционных, инновационных и информационных образовательных технологий*.

Традиционные образовательные технологии представлены лекциями и семинарскими (практическими) занятиями.

Инновационные образовательные технологии используются в виде широкого применения активных и интерактивных форм проведения занятий.

Информационные образовательные технологии реализуются путем активизации самостоятельной работы студентов в информационной образовательной среде.

Активные и интерактивные образовательные технологии:

- неимитационные методы:

- презентации;

- лекция-дискуссия, лекция-визуализация, лекция-диалог, семинар-исследование, семинар-беседа.

- игровые методы:

- деловая игра.

- неигровые методы:

- кейс-технологии (решение ситуационных и производственных задач, анализ конкретных ситуаций – кейс-стади).

Лекция – визуализация с применением мультимедийных технологий. Систематизация и выделение наиболее существенных элементов информации.

Лекция – дискуссия – свободный обмен мнениями, идеями и взглядами по исследуемому вопросу. Преподаватель организует обмен мнениями в интервалах между блоками изложения, и может видеть, насколько эффективно студенты используют знания, полученные в ходе обучения.

Презентации, выполненные в качестве домашних заданий различных проектов с применением мультимедийных технологий.

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.

Работа в малых группах (4 – 6 человек) или групповые дискуссии - возможность всем студентам практиковать навыки сотрудничества, межличностного общения: умение активно слушать, вырабатывать общее мнение, разрешать возникающие разногласия, чтобы ответить на поставленные вопросы и решить требуемые задачи.

11. Оценочные средства (ОС):

Оценочные средства по дисциплине «Экономика пищевой промышленности» разработаны в соответствии с положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)».

Общее количество баллов за виды учебной деятельности студента, предусмотренные основной образовательной программой освоения дисциплины, должно составлять не менее 60 баллов (зачетный балл).

Критерии оценки текущих занятий

- ✓ посещение студентом одного занятия – 1 балл;

- ✓ выполнение заданий для самостоятельной работы – от 1 до 3 баллов за каждый пункт задания;

- ✓ активная работа на практическом занятии – от 1 до 3 баллов

Критерии оценки тестовых заданий:

- ✓ каждое правильно выполненное задание – 1 балл

Критерии оценки реферата:

✓ степень раскрытия сущности вопроса; оригинальность текста; обоснованность выбора источников; соблюдение требований к оформлению.

Максимальная оценка за реферат – 20 баллов.

11.1. Оценочные средства для входного контроля (могут быть в виде тестов с закрытыми или открытыми вопросами)

Вариант 1

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 включается в производственную себестоимость?
 - а)
 - б)
 - в)
 - г)
7. 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.
8. Факторы, которые оказывают влияние на установление цены, – это:
 - а) потребители;
 - б) правительство;
 - в) участники каналов сбыта;
 - г) конкуренты;
 - д) издержки производства.
9. 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.

Вариант 2

1. Что не составляет стадии зрелости жизненного цикла изделия?

- а) затраты растут;
- б) конкуренция ослабевает;
- в) фирмы предпочитают не манипулировать ценами;
- г) производится модификация товара.

2. Из ниже перечисленных затрат к неявным относятся:

- а) плата за ремонт бездействующего оборудования;
- б) амортизация оборудования;
- в) процент по наличности в кассе фирмы;
- г) заработная плата рабочих.

3. Какие из перечисленных затрат включаются в себестоимость по установленным нормативам для целей ценообразования?

- а) платежи по кредитам банков;
- б) амортизация основных фондов;
- в) расходы по командировкам;
- г) расходы на рекламу.

4. Назовите виды конкуренции покупателей?

- а) совершенная конкуренция;
- б) монополия;
- в) ценовая конкуренция;
- г) олигополия спроса.

5. Полная себестоимость отличается от производственной себестоимости:

- а) на величину коммерческих расходов;
- б) на величину прибыли предприятия-производителя;
- в) на величину расходов по оплате труда.

6. Максимизация прибыли – это:

- а) задача государственной ценовой политики;
- б) задача ценовой политики фирмы;
- в) задача ценовой стратегии фирмы.

7. Цена земли зависит от:

- а) величины ежегодной ренты;
- б) ставки банковского процента;
- в) величины альтернативного дохода покупателя земли.

8. Цена товара – это:

- а) затраты на производство единицы продукции;
- б) стоимость товара;
- в) денежное выражение стоимости единицы продукции.

9. Факторы, формирующие цену спроса, которую предлагает покупатель, – это:

- а) платежеспособный спрос населения;
- б) уровень сбережений, которые покупатель делает, чтобы не покупать товар;
- в) издержки производства и обращения при реализации товара;
- г) количество товара, предлагаемое на рынке;
- д) потребительские свойства товара.

11.2. Оценочные средств текущего контроля

Тематика рефератов

Тематика самостоятельной работы определяется кафедрой и имеет профессионально-ориентированный характер и непосредственную связь рассматриваемых вопросов с будущей профессиональной деятельностью выпускника.

Темы рефератов:

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.

Варианты контрольной работы

Вариант №1.

1. Проблемы развития предприятий пищевой промышленности в условиях вступления России в ВТО.
2. Содержание и принципы функционирования хозяйственного механизма предприятий пищевой промышленности.

Вариант №2.

1. Особенности функционирования механизма хозяйствования предприятий в казачьих сообществах.
2. Основные производственные фонды, их формирование и использование на предприятиях пищевой промышленности.

Вариант №3.

1. Оборотные средства предприятий пищевой промышленности.
2. Ресурсы рабочей силы предприятия: состав и особенности использования.

Вариант №4.

1. Производительность труда как фактор повышения эффективности производства на предприятии.
2. Формы и системы оплаты труда основного персонала на предприятиях пищевой промышленности.

Вариант №5.

1. Оплата и стимулирование труда административно-управленческого персонала.
2. Пути повышения качества продукции на предприятиях пищевой промышленности.

Вариант №7.

1. Резервы увеличения объёмов продаж (реализованной продукции) на предприятиях пищевой промышленности.
2. Пути экономии издержек производства.

Вариант №8.

1. Взаимосвязь объёмов продаж, издержек и прибыли предприятия.
2. Прибыль предприятия, ее виды и порядок формирования на промышленном предприятии.

Критерии оценок

Оценка	Критерии оценок
Отлично	Обучаемый демонстрирует теоретическое знание вопросов темы контрольной работы, изучил практику и дополнительную литературу, справляется с решением задач, ознакомился с основными ТЭП.
Хорошо	Обучаемый демонстрирует теоретическое знание вопросов темы контрольной работы и положений по поставленным вопросам, справляется с решением задач.
Удовлетворительно	Обучаемый овладел основными теоретическими представлениями по поставленным вопросам, ознакомился с основными ТЭП.
Неудовлетворительно	Обучаемый не овладел теоретическими представлениями по поставленным вопросам, демонстрирует незнание основных ТЭП.

Пример тестов

Вопрос 1. Что является ключевой функцией управления:

1. производство;
2. сбыт;
3. планирование;
4. обеспечение высокого качества продукции.

Вопрос 2. Что понимается под принципами планирования:

1. методическая база, регламентирующая порядок разработки планов;
2. основные теоретические положения, используемые в процессе планирования;
3. последовательность при составлении различных видов планов;
4. получение максимально возможного результата от производства и реализации продукции.

Вопрос 3. Что является целью разработки стратегического плана предприятия:

1. разработка мероприятий, обеспечивающих максимальную прибыль;
2. развитие производства;
3. определение условий функционирования предприятия в будущем;
4. подготовка мероприятий, направленных на реализацию инвестиционного плана;

Вопрос 4. Какой метод применяется при планировании научно-технического прогресса:

1. программно-целевой;
2. балансовый;
3. экстраполяции;
4. использования технико-экономических показателей.

Вопрос 5. По чьей команде производится запуск в производство продукции при использовании системы планирования «на склад»:

1. планового отдела;
2. отдела главного технолога;
3. сборочного цеха;
4. склада готовых изделий.

Вопрос 6. Что является наиболее трудоемкой операцией при внутрипроизводственном планировании:

1. определение объема производства продукции;
2. разработка календарных графиков изготовления изделий;
3. установление оптимального количества работников на предприятии;
4. нахождение поставщиков комплектующих изделий для всех видов выпускаемой предприятием продукции.

Вопрос 7. Чем объясняется подвижность внешней среды в рыночной экономике:

1. наличием большого количества фирм-конкурентов;
2. незрелостью рыночных отношений;
3. наличием большого количества негативных факторов;
4. высокой насыщенностью потребительского спроса;

Вопрос 8. Что снижает фирма, использующая вертикальную интеграцию:

1. трансакционные издержки;
2. себестоимость;
3. постоянные затраты;
4. переменные затраты.

Вопрос 9. Какие предприятия имеют преимущество при планировании своей деятельности:

1. малые;
2. средние;
3. крупные;
4. частные;

Вопрос 10. Какой основной фактор является причиной неудач эффективного планирования на современном этапе:

1. отсутствие единого экономического документа, регламентирующего процесс планирования;
2. переходный период от централизованной к рыночной экономике;
3. небольшой выбор имеющегося в распоряжении фирм методологического аппарата.
4. приоритет краткосрочных показателей над долгосрочными

Критерии оценок

• Тест-зачет

Оценка	Критерии оценок
Зачтено	Выставляется обучаемому, правильно ответившему на 50% и более тестовых заданий.
Не зачтено	Выставляется обучаемому, правильно ответившему на менее 50% тестовых заданий.

Практические работы

Задание 1

На основании исходных данных, приведенных в приложении 1.1, и примера из табл. 1.1. составить план выпуска продукции хлебозавода на планируемый год.

Таблица 1.1

№	Наименование показателей	Отчетный год	Планируемый год
1	Выработано хлебобулочных изделий, т	5 000	-
2	Степень удовлетворения спроса на продукцию, %	100	-
3	Изменение численности населения, %	-	-2
4	Рост потребления хлебобулочных изделий на одного человека в планируемом периоде, %	-	+3
5	Поставки муки по договорам на планируемый период, т	-	4 100
6	Средняя влажность муки, %	14,5	15,0
7	Норма выхода хлеба при средней влажности, %	136	-
8	Производственная мощность хлебозавода, т	4 950	-
9	Изменение производственной мощности, т	-	-
	- с 1 марта	-	+1 000
	- с 1 мая	-	-300
10	Коэффициент использования производственной мощности хлебозавода	-	0,965

Порядок расчета 1. Индекс роста производства в планируемом году составит 1,009:
 $1,009 = 0,98 \times 1,03$

3. Объем производства продукции в планируемом году – 5 045 т;
4. 5045 = 5000 x 1009
5. 3. Норма выхода хлеба при средней влажности составит 135,3 %:

$$135,3 = \frac{136}{100 - (14,5 - 15,0)} \times 100$$

4. Объем выпуска хлеба в планируемом году составит 5 547 т:

$$5\,547 = \frac{4100 \times 135,3}{100}$$

5. Объем выпуска продукции в планируемом году с учетом изменения использования производственной мощности составит 5 388 т:

$$5\,388 = \left(4\,950 + \frac{100 \times 10}{12} - \frac{300 \times 8}{12} \right) \times 0,965.$$

По данным рассчитанных вариантов провести необходимый анализ.

Объем производства и объем реализации продукции являются взаимозависимыми показателями. В условиях рынка предприятие должно производить только ту продукцию и в том объеме, что оно может реализовать.

Темпы роста объема производства и реализации продукции, повышения ее качества непосредственно влияют на величину издержек, прибыль и рентабельность предприятия. Анализ этих показателей имеет важное значение для оценки выполнения производственной программы.

Задание 2

На основании вариантов исходных данных приложения 1.2 и примера расчетов, приведенного в табл. 1.2 произвести самостоятельные расчеты динамики производства и реализации продукции за пятилетку и сделать соответствующие выводы.

Таблица 1.2

Динамика производства и реализации продукции

№	Объем производства продукции в текущих ценах, тыс. руб.	Индекс цен	Объем производства продукции в ценах базисного года, тыс. руб.	Темпы роста, %		Объем реализации, тыс. руб.	Темпы роста, %	
				базисные	цепные		базисные	цепные
1	5 000		5 000	100,0	100	4 900	100	100
2	5 100		5 100	102,0	102,0	5 000	102,0	102,0
3	5 255		5 255	105,1	103,0	5 130	104,7	102,6
4	5 460		5 460	109,2	103,0	5 500	112,2	107,2
5	5 690		5 690	113,8	104,2	5 750	117,3	104,5
6	5 870		5 870	117,4	103,2	5 600	114,3	97,4

Из табл. 1.2 видно, что за пятилетний период происходил рост производства продукции: объем производства увеличился на 17,4 %, а реализации на – 14,3 %.

Среднегодовой темп роста (прироста) выпуска ($T_{вп}$), и реализации продукции ($T_{рп}$), можно рассчитать по среднегеометрической или среднеарифметической взвешенной.

Исчислим его по среднегеометрической взвешенной:

$$T_{вп} = \sqrt[5]{T_1 \times T_2 \times T_3 \times T_4 \times T_5 \times T_6} = \sqrt[5]{1,0 \times 1,02 \times 1,03 \times 1,039 \times 1,042 \times 1,032} = \sqrt[5]{1,1738} = 1,0326 = 103,26 (\%) \quad (1.3)$$

$$T_{рп} = 103,26 - 100 = 3,26 (\%),$$

$$T_{рп} = \sqrt[5]{1,1418} = 1,0269 = 102,69 (\%),$$

$$T_{рп} = 102,69 - 100 = 2,69 (\%).$$

В приведенном примере среднегодовой темп прироста выпуска продукции составляет 3,26 %, а реализации продукции – 2,69 %.

Необходимым элементом аналитической работы является оценка ожидаемых результатов выполнения пятилетнего (годового) плана. Для расчета календарного периода (даты), в течение которого будет достигнут установленный пятилетним планом темп роста объема производства продукции, определяют отклонения ожидаемых темпов роста от фактически достигнутых в пределах рассматриваемого периода, затем устанавливают дату досрочного выполнения плана.

Пример

На пятилетку темп роста объема производства (в %) – 117,4, фактически за четыре года – 113,8, ожидаемый за пятилетку – 120. Если в последний год темпы роста будут составлять 105,4 %

$$\left(\frac{120}{113,8} \times 100 \right)$$

, то пятилетний план по росту объема производства будет выполнен за 0,580 года

$$\left(\frac{117,4 - 113,8}{120 - 113,8} \right)$$

т. е. за 4 года 6,96 месяца (4 года + 12 мес. x 0,580).

Важное значение представляет анализ выполнения плана производства и реализации продукции за отчетный период.

Задание 3

На основе данных приложения 1.3, методики и приведенного расчета в табл. 1.3 произвести анализ выполнения плана по производству и реализации продукции за отчетный период (месяц, квартал, год).

Таблица 1.3

Анализ выполнения предприятием плана по выпуску и реализации продукции

<i>Изделия</i>	<i>Объем производства продукции в плановых ценах, тыс. руб.</i>				<i>Реализация продукции в плановых ценах, тыс. руб.</i>			
	<i>план</i>	<i>факт</i>	<i>+, -</i>	<i>% к плану</i>	<i>план</i>	<i>факт</i>	<i>+, -</i>	<i>% к плану</i>
<i>Изделие А</i>	3 000	3 500	+500	+16,66	3 100	4 100	+1000	+32,25
<i>Изделие В</i>	2 500	2 370	-130	-5,20	2 600	1 500	1 100	-73,3
<i>Итого</i>	5 500	5 870	+370	+6,72	5 700	5 600	-100	-1,75

Из табл. 1.3 видно, что за отчетный год план по выпуску готовой продукции перевыполнен на 6,72 %, а по реализации невыполнен на 1,75 %.

Выполнение плана производства и реализации продукции оценивают ежедневно (оперативный анализ) и за отчетные периоды – месяц, квартал, полугодие, год (периодический анализ).

Оперативный анализ производства и отгрузки продукции осуществляется на основе расчета, в котором отражаются плановые и фактические сведения о выпуске и отгрузке продукции по объему и ассортименту за день, нарастающим итогом с начала месяца, а также отклонения от плана.

Задание 4

На основании данных – приведенных в приложении 1.4, и примера расчета в табл. 1.4 провести оперативный анализ выполнения плана по выпуску и отгрузке продукции.

Таблица

1.4

Оперативный анализ плана по выпуску и отгрузке продукции, тыс. руб.

Вид продукции	План		02.01.20__ г.				03.01 и т.д.
	на сутки	на месяц	План с начала месяца	Фактический объем		Отклонения от плана	
				за сутки	с начала месяца		
<i>Изделие А</i>							
Выпуск	300	2 400	300	280	280	-20	
Отгрузка	305	2 420	305	310	310	+5	
<i>Изделие Б</i>							
Выпуск	115	1 500	115	120	120	+5	
Отгрузка	125	1 540	125	128	128	+3	
<i>Итого</i>							
Выпуск	415	3 900	415	400	400	-15	
Отгрузка	430	3 960	430	438	438	+8	

Наряду с анализом выполнения плана по выпуску и реализации продукции необходимо провести анализ выполнения договорных обязательств по поставкам продукции, а также оценить риск невостребованной продукции, изучить факторы ее возникновения с целью поиска путей ее недопущения или минимизации потерь.

Причинами невостребованности продукции могут быть (*внутренние причины*) неправильно составленный прогноз спроса на продукцию; неверная ценовая политика предприятия на рынках сбыта; снижение конкурентоспособности продукции в результате низкого качества сырья, оборудования, отсталой технологии, низкой квалификации персонала, неэффективной организации сбыта и рекламы продукции, а также (*внешние причины*) неплатежеспособность покупателей; повышение процентных ставок по кредитам; демографические, социально-экономические, политические причины.

Большое влияние на результаты хозяйственной деятельности оказывают ассортимент (номенклатура), структура производства и реализации продукции. Оценка выполнения плана по номенклатуре основывается на сопоставлении планового и фактического выпуска продукции по изделиям, включенным в основной перечень (номенклатуру), госзаказ.

Процент выполнения плана по ассортименту рассчитывают делением стоимости фактически выпущенных изделий в пределах плана к их общему плановому выпуску. При этом в выполнение плана по ассортименту засчитывается фактический выпуск продукции каждого вида, но не более запланированного.

Процент не выполнения плана по ассортименту определяется делением суммы недовыполнения плана по отдельным видам к общему плановому выпуску продукции.

Используя данные табл. 1.3, получим коэффициент ассортимента продукции:

$$(Касс) - 0,97 \left(\frac{3\,000 + 2\,370}{5\,500} \right)$$

Судя по величине этого коэффициента, произошли некоторые изменения в ассортиментной политике предприятия: увеличился выпуск первого изделия и сократился – второго. Увеличение объема производства (реализации) по одним видам и сокращение по другим видам продукции приводит к изменению ее структуры. *Структура продукции* – это соотношение отдельных видов изделий в общем ее выпуске. Выполнить план по структуре – значит сохранить в фактическом выпуске продукции запланированное соотношение отдельных ее видов. Неравномерность выполнения плана вносит существенные изменения в экономику предприятия, оказывая влияние на все экономические показатели: объем выпуска в стоимостном выражении, материалоемкость, себестоимость товарной продукции, прибыль, рентабельность. При формировании ассортимента и структуры выпуска продукции предприятие должно учитывать, с одной стороны, спрос на данные виды продукции, а с другой – наиболее эффективное использование трудовые, сырьевых, технических, технологических, финансовых и других ресурсов, имеющихся в его распоряжении.

• **Критерии оценок**

Оценка	Критерии оценок
Отлично	выставляется обучаемому, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и аргументированное обоснование принятых решений
Хорошо	выставляется обучаемому, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности
Удовлетворительно	выставляется обучаемому, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными разделами учебной программы, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации
Неудовлетворительно	выставляется обучаемому, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

ТРЕНИНГ

Пример заданий

1. «Управление экономикой организации»

Задачи тренинга:

- узнать, как повысить эффективность экономической работы с помощью внедрения методов контроллинга
- регламентировать и оптимизировать систему управленческого учета в вашей компании
- проанализировать работу систем бюджетирования и финансового планирования
- освоить методы достижения ценового преимущества
- получить основы общеуправленческой подготовки для руководителей, а также улучшить компетенции личностного роста и самоменеджмента
- освоить практические инструменты и навыки управления экономикой коммерческой организации

Экономика предприятия и сфера деятельности главного экономиста

- Основные стадии экономической деятельности предприятия
- Управление предприятием — цели, задачи, функции и методы. Цикл управления
- Структура экономического подразделения
- Управление ресурсами предприятия
- Основные принципы планирования
- Главные факторы, влияющие на эффективность деятельности бизнеса
- Роль и функции главного экономиста в процессе достижения целей бизнеса

Эффективная контроллинговая система

- Контроллинг как конечная стадия развития системы управления экономической деятельностью компании, понятие и преимущества в современных условиях
- Как грамотно организовать учет, планирование и контроль на предприятии
- Этапы формирования в компании эффективной контроллинговой системы
- Система сбалансированных показателей. Происхождение, содержание, построение, формализация
- Внедрение контроллинга

Количество участников тренинга - от 3 до 6 человек.

Критерии оценок

Оценка	Критерии оценок
Отлично	выставляется обучаемому, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и аргументированное обоснование принятых решений
Хорошо	выставляется обучаемому, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности
Удовлетворительно	выставляется обучаемому, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными разделами учебной программы, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации
Неудовлетворительно	выставляется обучаемому, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

11.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации (в форме экзамена)

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	«Недостаточный уровень» 1. Компетенции не сформированы. 2. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы	Тема 1. Предприятие и его роль в национальной экономике Тема 2. Механизм хозяйствования на предприятии Тема 3. Трудовые ресурсы и оплата труда работников
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	«Пороговый уровень» Знает: - порядок формирования и методы управления ресурсами и затратами предприятия; - содержание экономических показателей деятельности предприятия.	Тема 4. Основные фонды Тема 5. Оборотные средства Тема 6. Организация производства и

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
ОК-3	<p>способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности</p>	<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; <p>«Продвинутый уровень»</p> <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современное законодательство, методические и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий; - функции и задачи предприятий пищевой промышленности в условиях конкуренции, движущие мотивы 	<p>производственных процессов на предприятиях пищевой промышленности Тема 7. Формирование объёмов деятельности предприятий пищевой промышленности Тема 8. Издержки производства Тема 9. Прибыль и рентабельность</p>

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
		<p>развития их экономики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экономический механизм функционирования предприятия, его основные элементы; - порядок формирования и методы управления ресурсами и затратами предприятия; - экономическое содержание показателей хозяйственно-финансовой деятельности предприятия; <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами составления производственной 	

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
		<p>программы зависимости от факторов, определяющих величину;</p> <p>- методикой расчёта и оценки финансовых результатов деятельности предприятия;</p> <p>«Высокий уровень»</p> <p>Знает:</p> <p>- современное законодательство, методические и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий;</p> <p>- функции и задачи предприятий пищевой промышленности в условиях конкуренции, движущие мотивы развития их экономики;</p> <p>- экономический механизм функционирования предприятия, его основные элементы;</p> <p>- порядок формирования и методы управления ресурсами и затратами предприятия;</p> <p>- экономическое содержание показателей хозяйственно-финансовой деятельности предприятия;</p> <p>Умеет:</p> <p>- организовывать экономическую работу на предприятии;</p>	

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
		<ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	

Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов:

№ п/п	Вид контроля	Контролируемые темы (разделы)	Компетенции, компоненты которых контролируются
1	1. Проведение терминологического диктанта	Тема 1. Предприятие и его роль в национальной экономике	ОК-3
2	1. Проведение собеседования; 2. Проверка домашнего задания	Тема 2. Механизм хозяйствования на предприятии	ОК-3
3	1. Проведение коллоквиума; 2. Проверка домашнего задания	Тема 3. Трудовые ресурсы и оплата труда работников	ОК-3
4	1. Проведение коллоквиума; 2. Проверка домашнего задания	Тема 4. Основные фонды	ОК-3
5	1. Публичная защита рефератов; 2. Проверка домашнего задания; 3. Проведение тестирования	Тема 5. Оборотные средства	ОК-3
6	1. Публичная защита рефератов; 2. Проверка домашнего задания.	Тема 6. Организация производства и производственных процессов на предприятиях пищевой промышленности	ОК-3
7	1. Проведение собеседования; 2. Проверка домашнего задания	Тема 7. Формирование объёмов деятельности предприятий пищевой промышленности	ОК-3
8	1. Публичная защита рефератов; 2. Проверка домашнего задания.	Тема 8. Издержки производства	ОК-3
9	1. Проведение собеседования	Тема 9. Прибыль и рентабельность	ОК-3

Рейтинговая оценка по дисциплине

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

Рейтинг студента в семестре по дисциплине «Экономика пищевой промышленности» складывается из рейтинговых баллов, которыми преподаватель в течение семестра оценивает посещение учебных занятий, его текущую работу на занятиях и самостоятельную работу, результаты текущих контрольных мероприятий (КТ), премиальных и штрафных баллов. Рубежный рейтинг студента по дисциплине складывается из оценки в рейтинговых баллах ответа на экзамене.

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

Текущая аудиторная работа на двухчасовом семинарском (практическом) занятии оценивается преподавателем от 0 до 3 баллов.

Подготовка презентации, реферата оценивается преподавателем от 3 до 10 рейтинговых баллов.

Текущий аудиторный контроль по дисциплине в течение семестра:

- коллоквиум – до 10 рейтинговых баллов;
- одно задание в тесте – до 1 рейтингового балла.

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

Критерии оценки:

• оценка «зачтено» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание теоретического и практического материала дисциплины, усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой;

• оценка «не зачтено» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного материала дисциплины, допустившему принципиальные ошибки при выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности после окончания вуза без дополнительных занятий по данной дисциплине.

Перечень вопросов к зачету

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 заработной платы 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.
41. Задачи, методы изучения и пути совершенствования структуры производственного процесса.
42. Производственный цикл и факторы, его определяющие.
43. Признаки, характеризующие поточное производство. Условия непрерывности поточного производства.
44. Параметры, характеризующие организацию поточного производства и методы их расчета
45. Факторы, определяющие тип и структуру промышленного предприятия.
46. Основные структурные подразделения предприятия. Принципы образования цехов.
47. Пути совершенствования структуры предприятий пищевой промышленности.
48. Организация ремонтного хозяйства на предприятии.
49. Понятие ремонтного цикла. Расчет количества осмотров, текущих, средних ремонтов и составление графиков планово-предупредительных ремонтов.
50. Организация транспортного обслуживания предприятия.
51. Виды и задачи внутризаводского планирования.
52. Задачи и содержание оперативно-производственного планирования.

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 оснащённости 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.

Основной формой в дистанционном обучении является индивидуальная форма обучения. Главным достоинством индивидуального обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья является то, что оно позволяет полностью индивидуализировать содержание, методы и темпы учебной деятельности инвалида, следить за каждым его действием и операцией при решении конкретных задач; вносить вовремя необходимые коррективы как в деятельность студента-инвалида, так и в деятельность преподавателя. Дистанционное обучение также обеспечивает возможности коммуникаций не только с преподавателем, но и с другими обучаемыми, сотрудничество в процессе познавательной деятельности.

При изучении дисциплины используются следующие организационные мероприятия:

- использование возможностей сети «Интернет» для обеспечения связи с обучающимися, предоставления им необходимых материалов для самостоятельного изучения, контроля текущей успеваемости и проведения тестирования.

- проведение видеоконференций, лекций, консультаций, и т.д. с использованием программ, обеспечивающих дистанционный контакт с обучающимся в режиме реального времени.

- предоставление электронных учебных пособий, включающих в себя основной материал по дисциплинам, включенным в ОП.

- проведение занятий, консультаций, защит курсовых работ и т.д. на базе консультационных пунктов, обеспечивающих условия для доступа туда лицам с ограниченными возможностями.

- предоставление видеолекций, позволяющих изучать материал курса дистанционно.

- использование программного обеспечения и технических средств, имеющих функции адаптации для использования лицами с ограниченными возможностями.

- увеличение продолжительности сдачи обучающимся инвалидом или лицом с ОВЗ форм промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности их сдачи: зачет и экзамен, проводимый в письменной форме - не более чем на 90 мин., проводимый в устной форме – не более чем на 20 мин.

13. Лист регистрации изменений

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы

Руководитель ОПОП

Сьянов Д.А., доцент, к.т.н.

ФИО, должность, ученая степень, звание



Подпись

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры Социальных и экономических наук

Протокол от 25 февраля 2021г. № 7

Братишко Н.П., доцент, к.т.н, доцент

ФИО, должность, ученая степень, звание


Подпись

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры Машины и аппараты пищевых производств

Протокол от 25 февраля 2021г. № 7

Соловьева Е.А., доцент, к.т.н, доцент

ФИО, должность, ученая степень, звание

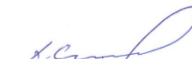

Подпись

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы

Руководитель ОПОП

Сьянов Д.А., доцент, к.т.н.

ФИО, должность, ученая степень, звание



Подпись

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры Социальных и экономических наук

Протокол от 25 февраля 2022г. № 7

Братишко Н.П., доцент, к.т.н, доцент

ФИО, должность, ученая степень, звание


Подпись

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры Машины и аппараты пищевых производств

Протокол от 25 февраля 2022г. № 7

Соловьева Е.А., доцент, к.т.н, доцент

ФИО, должность, ученая степень, звание


Подпись

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы

Руководитель ОПОП

ФИО, должность, ученая степень, звание

Подпись

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Протокол от _____ 202__ г. № ____

ФИО, должность, ученая степень, звание

Подпись

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Протокол от _____ 202__ г. № ____