

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.03.03 – Экономика пищевой промышленности**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Тип образовательной программы прикладной бакалавриат

Направленность (профиль) подготовки Технология и организация индустрии питания

Квалификация выпускника - бакалавр

Форма обучения заочная


Год набора: 2020

Мелеуз 2023 г.

Рабочая программа дисциплины «Экономика предприятия общественного питания» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. № 1332. «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Технология и организация индустрии питания»»

Рабочая программа дисциплины разработана группой в составе: к.э.н., доцент Братишко Н.П., к.э.н., доцент Гарипова Л.В., к.э.н., доцент Сороченко О.А.

Руководитель основной  
профессиональной  
образовательной программы  
кандидат биологических наук,  
доцент



---


(подпись)

Л.Ф. Пономарева

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.



---

(подпись)

Л.Ф. Пономарева

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Цель и задачи дисциплины.....	4
2.	Место дисциплины в структуре ОПОП ВО.....	4
3.	Требования к результатам освоения дисциплины.....	4
4.	Объем дисциплины и виды учебной работы.....	6
5.	Содержание дисциплины.....	7
5.1.	Содержание разделов и тем дисциплины.....	7
5.2.	Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами.....	10
5.3.	Разделы и темы дисциплины и виды занятий.....	10
6.	Перечень семинарских, практических и занятий лабораторных работ.....	11
6.1.	План самостоятельной работы студентов.....	13
6.2.	Методические указания по организации самостоятельной работы студентов.....	13
7.	Примерная тематика курсовых работ (проектов).....	14
8.	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	14
9.	Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	15
10.	Образовательные технологии.....	15
11.	Оценочные средства.....	16
11.1.	Оценочные средства текущего контроля.....	17
11.2.	Оценочные средства для промежуточной аттестации.....	18
12.	Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями.....	21
13.	Лист регистрации изменений.....	22

## **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 ВО**

Дисциплина «Экономика предприятия общественного питания» относится к базовому циклу ОПОП подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Изучение дисциплины «Экономика предприятия общественного питания» 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», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология и организация производства социальных видов питания», «Основы рационального питания», «Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания».

## **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.

ОПК-5 – готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

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 предприятия общественного питания»» направлен на формирование у обучающихся по программе высшего образования – программе бакалавриата – по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного сервиса» профессиональных компетенций ОК-3, ОПК-5.

Код и описание компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОК-3 – способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	<b>Знает:</b> - порядок формирования и методы управления ресурсами и затратами предприятия; - содержание экономических показателей деятельности предприятия.
	<b>Умеет:</b> - оценивать экономическую эффективность ресурсов и затрат предприятия
	<b>Владеет:</b> - 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;
ОПК-5 – готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	<b>Знает:</b> - современное законодательство, методические и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий; - механизм функционирования предприятия, его основные элементы
	<b>Умеет:</b> - находить организационно-управленческие решения в вопросах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.
	<b>Владеет:</b> - способностью находить организационно-управленческие решения для эффективной организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

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

##### Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Семестры			
		5			
<b>Аудиторные занятия* (контактная работа)</b>	30	30			
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	14	14			
Практические занятия (ПЗ)	16	16			
Семинары (С)	-	-			
Лабораторные работы (ЛР)	-	-			
<b>Самостоятельная работа* (всего)</b>	42	42			
В том числе:	-	-	-	-	-
Курсовой проект (работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат (при наличии)					
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	42	42			
Вид промежуточной аттестации ( <i>зачет, экзамен</i> )	зачет				
Общая трудоемкость	часы	72	72		
	зачетные единицы	2	2		

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

### Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Семестры			
		3			
<b>Аудиторные занятия (контактная работа)</b>	4	4			
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	2	2			
Практические занятия (ПЗ)	2	2			
Семинары (С)	-	-			
Лабораторные работы (ЛР)	-	-			
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	64	64			
В том числе:	-	-	-	-	-
Курсовой проект (работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат (при наличии)					
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	64	64			
Вид промежуточной аттестации ( <i>зачет, экзамен</i> )	Зачет/4	4			
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: незавершенное 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 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	
1.	Проектирование								

### 5.3. Разделы и темы дисциплины (модуля) и виды занятий (ОФО/ЗФО)

№ п/п	Наименование раздела (модуля)	Наименование темы	Виды занятий в часах					СРС	Всего
			Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия			
1.	<b>Модуль 1. Предприятие в условиях рыночной экономики</b>	Тема 1. Предприятие и его роль в национальной экономике	2*/0,2	1/0,2	-	-	2/8	6/8,4	
		Тема 2. Механизм хозяйствования на предприятии	1*/0,2	1/0,2	-	-	2/8	6/8,4	
2.	<b>Модуль 2. Ресурсы организации и эффективность их использования</b>	Тема 3. Трудовые ресурсы и оплата труда работников	1/0,2	2/0,2	-	-	4/8	7/8,4	
		Тема 4. Основные фонды	1*/0,2	2*/0,2	-	-	4/8	7/8,4	
		Тема 5. Оборотные средства	2/0,2	2/0,2	-	-	4/8	8/8,4	
3.	<b>Модуль 3. Организация и формирование объёмов деятельности промышленных предприятий</b>	Тема 6. Организация производства и производственных процессов на предприятиях пищевой промышленности	2/0,25	2/0,25	-	-	6/6	10/6,5	
		Тема 7. Формирование объёмов деятельности предприятий пищевой промышленности	2/0,25	2/0,25	-	-	6/6	10/6,5	
4.	<b>Модуль 4. Формирование затрат и финансовых результатов деятельности промышленных предприятий</b>	Тема 8. Издержки производства	1*/0,25	2/0,25	-	-	6/6	10/6,5	
		Тема 9. Прибыль и рентабельность	2/0,25	2/0,25	-	-	4/6	8/6,5	
контроль								<b>4</b>	
Общий объем, часов			14/ 2	16/2		-	38/ 64	<b>72</b>	

\* часы занятий, проводимые в активной и интерактивной формах

**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-беседа
2	Тема 2. Механизм хозяйствования на предприятии	Лекция-беседа
3	Тема 3. Трудовые ресурсы и оплата труда работников	Лекция-беседа
4	Тема 4. Основные фонды	Лекция-беседа
5	Тема 5. Оборотные средства	Лекция-беседа
6	Тема 6. Организация производства и производственных процессов на предприятиях пищевой промышленности	Лекция-беседа
7	Тема 7. Формирование объёмов деятельности предприятий пищевой промышленности	Лекция-беседа
8	Тема 8. Издержки производства	Лекция-беседа
9	Тема 9. Прибыль и рентабельность	Лекция-беседа

**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, функциях, структуре, содержании хозяйственного механизма.	1. Предприятие и его место в национальной экономике. 2. Экономический механизм функционирования предприятия на рынке	4	УО	ОК-3; ОПК-5
2.	Модуль 2. Ресурсы организации и эффективность их	3. Расчёт, оценка состояния и эффективности использования	6	УО	ОК-3; ОПК-5

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины (модуля)	Наименование семинарских, практических и лабораторных занятий (работ)	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
	использования Цели: уметь выполнять расчёты и проводить оценку эффективности использования отдельных видов ресурсов предприятия (основных фондов, оборотных средств, ресурсов рабочей силы).	основных фондов. 4. Расчет и оценка эффективности капитальных вложений. 5. Оборотные средства, оценка эффективности их использования. • 6. Ресурсы рабочей силы: расчёт потребности, оценка 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	6. Организация производства и производственных процессов на предприятии. 7. Производственная мощность предприятия, содержание и методика расчёта. Формирование производственной программы.	4	УО	ОК-3; ОПК-5
4.	Модуль 4. Формирование затрат и финансовых результатов деятельности промышленных предприятий Цели: уметь выполнять расчёты и проводить оценку текущих затрат и прибыли	8. Издержки производства и себестоимость продукции. 9. Прибыль и рентабельность предприятия.	4	УО	ОК-3; ОПК-5

### 6.1. План самостоятельной работы студентов (ОФО/ЗФО)

№ п/п	Тема	Вид самостоятельной работы	Задание
1.	Тема 1. Предприятие и его роль в национальной экономике	работа с учебной литературой	подготовка к устному опросу
2.	Тема 2. Механизм хозяйствования на предприятии	работа с учебной литературой	подготовка к устному опросу
3.	Тема 3. Трудовые ресурсы и оплата труда работников	работа с учебной литературой	подготовка к устному опросу
4.	Тема 4. Основные фонды	работа с учебной литературой	подготовка к устному опросу
5.	Тема 5. Оборотные средства	работа с учебной литературой	подготовка к устному опросу
6.	Тема 6. Организация производства и производственных процессов на предприятиях пищевой промышленности	работа с учебной литературой	подготовка к устному опросу
7.	Тема 7. Формирование объёмов деятельности предприятий пищевой промышленности	работа с учебной литературой	подготовка к устному опросу
8.	Тема 8. Издержки производства	работа с учебной литературой	подготовка к устному опросу
9.	Тема 9. Прибыль и рентабельность	работа с учебной литературой	подготовка к устному опросу

### 6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Целью самостоятельной работы студентов является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по направлению подготовки бакалавров. Самостоятельная работа студентов способствует развитию ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Задачами СРС являются:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию,

самосовершенствованию и самореализации;

- развитие исследовательских умений;

- использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на практических занятиях для эффективной подготовки к зачету.

Виды самостоятельной работы

Изучение тем лекций, изучение тем, вынесенных на самостоятельное изучение, подготовка к промежуточной аттестации – зачету.

Организация СРС

Процесс организации самостоятельной работы студентов включает в себя следующие этапы:

- подготовительный (определение целей, составление программы, подготовка методического обеспечения, подготовка оборудования);

- основной (реализация программы, использование приемов поиска информации, усвоения, переработки, применения, передачи знаний, фиксирование результатов, самоорганизация процесса работы);

- заключительный (оценка значимости и анализ результатов, их систематизация, оценка эффективности программы и приемов работы, выводы о направлениях оптимизации труда).

Организацию самостоятельной работы студентов обеспечивают: кафедра, преподаватель, библиотека и др.

## **7. Примерная тематика курсовых работ (проектов)**

Курсовые работы (проекты) по дисциплине «Экономика пищевой промышленности» 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 <http://znanium.com/bookread2.php?book=343617>

4. Фридман А.М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества: Учебник / А.М. Фридман. - 4-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2017. - 656 с.

5. 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. - 400 с.

6. Дубровин И.А. Экономика и организация пищевых производств: Учебное пособие / И.А. Дубровин, А.Р. Есина, И.П. Стуканова; под общ. ред. проф. И.А. Дубровина. - 4-е изд., доп. и перераб. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2015. - 228 с.

### **б) дополнительная литература**

1. 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>

2. 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>

3. Экономика предприятия общественного питания / Фридман А.М. - М.: Дашков и К,

2017. - 464 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=415286>

4. Организация производства, экономика и управление в промышленности: Учебник для бакалавров / Голов Р.С., Агарков А.П., Мыльник А.В. - М.: Дашков и К, 2017. - 858 с.: 60x90 1/16. - (Учебные издания для бакалавров) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02667-6 <http://znanium.com/bookread2.php?book=935837>

в) Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Microsoft Windows 7
2. Microsoft Office Standard 2013

г) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы (БДиПС)

1. ЭБС Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ».
2. ЭБС «Znanium.com».
3. ЭБС «Университетская библиотека онлайн».

## **9. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

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

## **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.)

и т.п.

*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)

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)».

#### 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.

### 11.1. Оценочные средств текущего контроля

#### Примерный перечень вопросов для устного опроса

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.

### 11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
ОК-3	способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок формирования и методы управления ресурсами и затратами предприятия;</li> <li>- содержание экономических показателей деятельности предприятия.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать экономическую эффективность ресурсов и затрат предприятия</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методикой расчёта показателей эффективности использования отдельных видов ресурсов предприятия;</li> <li>- методами оценки эффективности капитальных вложений и выбора наиболее выгодного варианта вложений капитала;</li> <li>- методами составления производственной программы в зависимости от факторов, определяющих её величину;</li> <li>- методикой расчёта и оценки финансовых результатов деятельности предприятия;</li> </ul>	<p>1. Изучение теоретического материала и овладение практическими навыками.</p> <p>2. Применение полученных знаний согласно поставленным задачам.</p>
ОПК-5	готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современное законодательство, методические и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий;</li> <li>- механизм функционирования предприятия, его основные элементы</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- находить организационно-управленческие решения в вопросах организации</li> </ul>	<p>1. Изучение теоретического материала и овладение практическими навыками.</p> <p>2. Применение полученных знаний согласно поставленным задачам.</p>

		<p>производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.</p> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью находить организационно-управленческие решения для эффективной организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.</li> </ul>	
<b>Уровень сформированности компетенций</b>			
<p><b>«недостаточный»</b> Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы</p>	<p><b>«пороговый»</b> Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.</p>	<p><b>«продвинутый»</b> Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.</p>	<p><b>«высокий»</b> Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка</p>

**Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов:**

<b>№ п/п</b>	<b>Вид контроля</b>	<b>Контролируемые темы (разделы)</b>	<b>Компетенции, компоненты которых контролируются</b>
1	Устный опрос	Тема 1. Предприятие и его роль в национальной экономике	ОК-3; ОПК-5
2	Устный опрос	Тема 2. Механизм хозяйствования на предприятии	ОК-3; ОПК-5
3	Устный опрос	Тема 3. Трудовые ресурсы и оплата труда работников	ОК-3; ОПК-5
4	Устный опрос	Тема 4. Основные фонды	ОК-3; ОПК-5
5	Устный опрос	Тема 5. Оборотные средства	ОК-3; ОПК-5
6	Устный опрос	Тема 6. Организация производства и производственных процессов на предприятиях пищевой промышленности	ОК-3; ОПК-5
7	Устный опрос	Тема 7. Формирование объёмов деятельности предприятий пищевой промышленности	ОК-3; ОПК-5
8	Устный опрос	Тема 8. Издержки производства	ОК-3; ОПК-5
9	Устный опрос	Тема 9. Прибыль и рентабельность	ОК-3; ОПК-5

**Примерный 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 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.
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 внутривзаводского 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 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
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			