



# 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
ПК-10	способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	организацию технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурных подразделений	технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	организацией технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и организацией работы структурного подразделения.
ПК-19	способностью владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	методики расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	использовать методики расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
ПК-22	способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	принципами системы менеджмента качества и организационно-правовыми основами управленческой и предпринимательской деятельности
ПК-25	готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений	технико-экономическому обоснование принимаемых проектных решений	обосновывать и защищать принимаемые проектные решения	методами технико-экономического обоснования и защиты принимаемых проектных решений

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты	Введение в технологию продуктов питания, Инженерное предпринимательство, Экономика
---	--

освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Выпускная квалификационная работа, Преддипломная практика

**3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося**

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 2 / 72

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
заочная	6	0	6	60	14

**4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

**Форма обучения: заочная**

**Семестр: 10**

**Лекционные занятия (6ч.)**

**1. Экономические основы производства и ресурсы предприятий. Предприятие в системе рыночных отношений. {дискуссия} (1ч.) [1,3,4,8,9]**  
Предмет и задачи дисциплины. Структура АПК. Ресурсы предприятий АПК. Организационно-правовые формы управленческой и предпринимательской деятельности.

**2. Основные фонды и Оборотные средства предприятий пищевой промышленности(1ч.) [1,3,4,10]** Сущность, состав, классификация, структура, оценка производственных фондов предприятия. Использование основ экономических знаний при расчете и оценке эффективности использования основных фондов предприятия при выборе оптимальных технических и организационных решений.

Состав, структура, кругооборот, нормирование оборотных средств. Источники формирования оборотных средств.. Показатели эффективности использования оборотных средств.

**3. Персонал предприятия пищевой промышленности. Оплата труда персонала(1ч.)[3,4,10]** Состав, структура, классификация персонала по категориям как основа для организации работы структурных подразделений предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности. Сущность производительности труда, как показатели эффективности работы трудового коллектива, методы измерения производительности труда. Современные методы повышения эффективности работы трудового коллектива. Принципы организации оплаты труда, тарифная система, бестарифная система, формы и системы оплаты труда и способы организации эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.

**4. Себестоимость продукции. Прибыль и рентабельность {лекция с разбором конкретных ситуаций} (1ч.)[1,3,4,10]** Сущность, классификация затрат, входящих в себестоимость. Структура себестоимости продукции. Факторы и резервы снижения себестоимости продукции. Прибыль предприятия, ее сущность, источники и виды. Распределение прибыли. Рентабельность предприятия и анализ безубыточности и их применение при технико-экономическом обосновании и защите принимаемых проектных решений.

**5. Формы организации производства. Производственный процесс и его структура. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4,10]** Особенности организации производства и экономическое обоснование размещения пищевых предприятий. Понятие производственного процесса и анализ его структуры. Использование организационно-правовых основ и принципов рациональной организации производственных процессов на предприятии. Содержание и методы организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья. Производственная мощность и факторы, ее определяющие.

### **Практические занятия (6ч.)**

**1. Основные фонды и оборотные средства предприятий {метод кейсов} (1ч.)[1,2,3,4]** Анализ использования основных фондов. Расчет технико-экономических показателей эффективности использования основных фондов пищевого предприятия на основе представленных данных.

Оценить необходимость нормирования оборотных средств для пищевого предприятия, обосновать решение. Осуществить расчет показателей эффективности использования оборотных средств. Сделать выводы по полученным результатам, описать их влияние на организацию технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья.

**2. Персонал предприятия, производительность труда, оплата труда персонала {метод кейсов} (1ч.)[3,4,6,7,9,10]** Анализ состава, структуры и квалификации персонала по данным, предложенным преподавателем с целью

обоснования принимаемых проектах решений и организации эффективной работы трудового коллектива. Разработка рекомендации по улучшению структуры персонала на основе организационно-правовых основ управленческой деятельности. Оценка производительности труда. Анализ и решение деловой ситуации по расчету заработной платы.

**3. Себестоимость продукции. Прибыль, рентабельность. {работа в малых группах} (1ч.)[3,4,9,10]** Расчет материальных затрат на производство продукции (студенты сами выбирают продукт для расчета затрат). Расчет себестоимости выбранной продукции. Сравнение имеющейся структуры себестоимости со среднеотраслевой структурой, разработка рекомендаций. Обоснование эффективности принятого проектного решения с точки зрения затрат.

**4. Анализ основных технико-экономических показателей предприятия пищевой отрасли и оценка эффективности его работы в сравнении с отраслевыми показателями и тенденциями развития отрасли. {работа в малых группах} (1ч.)[3,4,6,7,9]** На основе статистических данных по Алтайскому краю выявить основные тенденции в развитии производства основных видов деятельности предприятий пищевой промышленности, используя общепринятые количественные и качественные оценочные показатели. Дать характеристику деятельности предприятия пищевой промышленности и основных технико-экономических показателей с целью принятия проектных решений по организации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья.

**5. Расчет производственной мощности предприятия(1ч.)[2,3,4,7,9,10]** Расчет производственной мощности предприятия. Выявление резервов повышения эффективности использования производственной мощности. Взаимосвязь производственной мощности и плана производства. Производственная программа в заданных условиях как элемент организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья. Решение задач.

**7. Инвестиции(1ч.)[3,4,5,6,7,8,9,10]** Расчет технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных проектных решений. Анализ эффективности инвестиций на предприятиях, занимающихся производством продуктов питания из растительного сырья.

### **Самостоятельная работа (60ч.)**

**1. Подготовка к текущим занятиям(24ч.)[1,2,3,4,8,9,10]** Изучение лекционного материал, а также предложенных преподавателей источников информации

**2. Самостоятельное изучение разделов дисциплины(21ч.)[2,3,4,8,10]** Темы для самостоятельного изучения.

Регулирование деятельности АПК в РФ.

Пищевая промышленность как отрасль

Износ и амортизация основных фондов.

Основные направления повышения эффективности использования основных производственных средств.

Основные пути повышения эффективности использования оборотных средств.  
Направления рационализации размещения предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности  
Факторы роста производительности труда  
Ценообразование: сущность и функции цены. Ценовая политика предприятий пищевой промышленности, факторы и принципы ценообразования.  
Концентрация, специализация, кооперирование и комбинирование  
Организация производственного процесса в пространстве и во времени.  
Инновационные процессы на предприятии.  
Характеристики инвестиционного процесса.  
Расчет технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений

**3. Подготовка к промежуточной аттестации(4ч.)[1,2,3,4]** Повторение пройденного на лекция и на практических занятиях материала. изучение предложенных источников информации

**4. Выполнение контрольной защиты(8ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10]** Написание контрольной работы в соответствии с заданием

**5. Защита контрольной работы(3ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10]**

## **5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-библиотечным системам: Лань, Университетская библиотека он-лайн, электронной библиотеке АлтГТУ и к электронной информационно-образовательной среде:

1. Тузовская С.А. Экономика и организация производства [Электронный ресурс]: Учебно-методическое пособие.— Электрон. дан.— Барнаул: АлтГТУ, 2014.— Режим доступа: <http://elib.altstu.ru/eum/download/m/eiop-prtuz.pdf>

2. Аргудяев И.Г. , Болховитина Е.Н. Управление операциями Курс лекций. / Аргудяев И.Г. , Болховитина Е.Н. – Барнаул : Изд-во АлтГТУ, 2014.- 131 с. Режим доступа: [http://elib.altstu.ru/eum/download/eipm/Argudjaev\\_uo.pdf](http://elib.altstu.ru/eum/download/eipm/Argudjaev_uo.pdf)

## **6. Перечень учебной литературы**

### **6.1. Основная литература**

3. Дубровин, Игорь Александрович. Экономика и организация пищевых производств [Электронный ресурс] : учебное пособие : [для вузов по направлению "Технология сырья и продуктов животного происхождения"] / И. А. Дубровин, А. Р. Есина, И. П. Стуканова ; (под общ. ред. И. А. Дубровина). - 4-е изд., доп. и перераб. - Электрон. текстовые дан. - Москва : Дашков и К°, 2017. - 228 с. - Режим доступа: [https://e.lanbook.com/book/93485#book\\_name](https://e.lanbook.com/book/93485#book_name)

### **6.2. Дополнительная литература**

## 6.2. Дополнительная литература

4. Магомедов М. Д. Экономика пищевой промышленности [Электронный ресурс] : учебник [для вузов по направлениям подготовки дипломированного специалиста "Производство продуктов питания из растительного сырья", "Пищевая инженерия" и направлению подготовки бакалавра техники и технологии "Технология продуктов питания"] / М. Д. Магомедов, А. В. Заздравных, Г. А. Афанасьева. - 2-е изд. - Электрон. текстовые дан. - Москва : Дашков и К°, 2016. - 231, [1] с. : ил. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93322>

## 7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

5. Министерство финансов РФ [Электронный ресурс]: офиц. сайт. – Электрон.дан. – Режим доступа: <http://minfin.ru>

6. Министерство экономического развития РФ [Электронный ресурс]: офиц. сайт. – Электрон.дан. – Режим доступа: <http://www.economy.gov.ru>

7. Министерство экономического развития Алтайского края [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.econom22.ru>

8. ГАРАНТ.РУ: информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.garant.ru>

9. Управление Алтайского края по пищевой, перерабатывающей, фармацевтической промышленности и биотехнологиям - <https://upp.alregn.ru/>

10. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» – Режим доступа: <http://window.edu.ru>

## 8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

Фонд оценочных материалов (ФОМ) по дисциплине представлен в приложении А.

## 9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие

обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

<b>№пп</b>	<b>Используемое программное обеспечение</b>
1	Linux
2	LibreOffice
3	Microsoft Office
4	Windows
5	Chrome
6	Opera
8	Гарант
9	Антивирус Kaspersky

<b>№пп</b>	<b>Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы</b>
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы ( <a href="http://Window.edu.ru">http://Window.edu.ru</a> )
2	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. ( <a href="http://нэб.рф/">http://нэб.рф/</a> )

## **10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

<b>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>
учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа
учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа
учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций
учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
помещения для самостоятельной работы

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».