



# 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
ОК-2	способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах	основы экономических знаний при оценке результатов деятельности в различных сферах, в том числе в сфере пищевых производств	использовать основы экономических знаний при оценке результатов деятельности в различных сферах, в том числе в сфере пищевых производств	основами экономических знаний при оценке результатов деятельности в различных сферах, в том числе в сфере пищевых производств
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	
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 методиками 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	технико-экономическому обоснование	обосновывать и защищать принимаемые	методами технико-экономического обоснования и

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
	принимаемых проектных решений	принимаемых проектных решений	проектные решения	защиты принимаемых проектных решений

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Введение в технологию продуктов питания, Инженерное предпринимательство, Проектирование предприятий винодельческой и пивной отрасли, Технологическое проектирование хлебопекарных предприятий, Экономика
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты, 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	
очная	10	0	20	42	36

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

Форма обучения: очная

Семестр: 8

Лекционные занятия (10ч.)

**1. Экономические основы производства и ресурсы предприятий. Предприятие в системе рыночных отношений. {дискуссия} (2ч.)[1,3,4,8,9]** Предмет и задачи дисциплины, Пищевая промышленность как отрасль. Структура АПК. Ресурсы предприятий АПК. Организационно-правовые формы управленческой и предпринимательской деятельности.

**2. Основные фонды и оборотные средства предприятий пищевой промышленности(2ч.)[1,3,4,10]** Сущность, состав, классификация, структура, оценка производственных фондов предприятия. Износ и амортизация основных фондов. Использование основ экономических знаний при расчете и оценке эффективности использования основных фондов предприятия. Основные направления повышения эффективности использования основных производственных средств.

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

**3. Персонал предприятия пищевой промышленности. Оплата труда персонала(2ч.)[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. Факторы роста производительности труда и современные методы повышения эффективности работы трудового коллектива. Принципы организации оплаты труда, тарифная система, бестарифная система, формы и системы оплаты труда

**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. Анализ безубыточности

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

## **Практические занятия (20ч.)**

- 1. Основные фонды {метод кейсов} (2ч.)[1,2,3,4]** Основные средства Состав и структура основных производственных фондов. Износ основных фондов. Амортизационный фонд и направления его использования. Анализ использования основных фондов. Расчет технико-экономических показателей использования основных фондов пищевого предприятия на основе представленного кейса
- 2. Оборотные средства предприятий пищевой отрасли(2ч.)[1,3,4,10]** Нормирование оборотных средств. Оценить необходимость нормирования оборотных средств для пищевого предприятия, обосновать решение. Осуществить расчет нормативов оборотных средств и показателей эффективности использования оборотных средств. Сделать выводы по полученным результатам.
- 3. Персонал предприятия и производительность труда {метод кейсов} (2ч.)[3,4,6,7,9,10]** Анализ состава, структуры и квалификации персонала по данным, предложенным преподавателем. оценка производительности труда, разработка рекомендаций по ее повышению. определение факторов роста производительности труда.
- 4. Оплата труда персонала предприятия(2ч.)[3,4,9,10]** Оплата труда персонала. Трудовые отношения при организации труда и отдыха,оплаты труда. Дискуссия. Анализ и решение деловых ситуаций по расчету заработной платы.
- 5. Себестоимость продукции. Прибыль, рентабельность. Ценообразование. {работа в малых группах} (3ч.)[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. Определение метода ценообразования и расчет цены. Расчет прибыли, рентабельности. Оценка эффективности принятого проектного решения
- 6. Расчет производственной мощности предприятия(3ч.)[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. Решение задач.
- 7. Инвестиции(2ч.)[3,4,5,6,7,8,9,10]** Показатели экономической эффективности инвестиций.Расчет технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений. Анализ эффективности и рискованности инвестиций на предприятиях производства продуктов питания из растительного сырья.
- 8. Анализ основных технико-экономических показателей предприятия пищевой отрасли оценка эффективности его работы в сравнении с отраслевыми показателями и тенденциями развития отрасли. {работа в малых группах} (4ч.)[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 степени активности предприятий пищевой промышленности, значение основных

технико-экономических показателей.

### **Самостоятельная работа (42ч.)**

**1. Проработка теоретического материала(6ч.)[1,2,3,4,8,9,10]** Работа с конспектом лекций, учебником, учебными пособиями, другими источниками

**2. Самостоятельное изучение разделов дисциплины(15ч.)[2,3,4,8,10]** Темы для самостоятельного изучения:

1. Регулирование деятельности АПК в РФ.
2. Ценообразование: сущность и функции цены. Ценовая политика предприятий пищевой промышленности, факторы и принципы ценообразования.
3. Инновационные процессы на предприятии.
4. Характеристики инвестиционного процесса.
5. Расчет технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений

**3. Подготовка к практическим занятиям(12ч.)[1,2,3,4,8,9,10]**

**4. Подготовка к зачёту, сдача зачёта(9ч.)[1,2,3,4]** Повторение пройденного на лекция и на практических занятиях материала. изучение предложенных источников информации

### **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

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. Правительство РФ [Электронный ресурс]: офиц. сайт. – Электрон.дан. – Режим доступа: <http://www.gov.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».