

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
«Экономика и организация производства зерноперерабатывающих и пищевых  
предприятий»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки  
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень прикладного бакалавриата)

**Направленность (профиль):** Современные технологии переработки растительного сырья

**Общий объем дисциплины – 2 з.е. (72 часов)**

**Форма промежуточной аттестации – Зачет.**

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:**

- ПК-10: способностью организовать 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;
- ПК-22: способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности;
- ПК-25: готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Экономика и организация производства зерноперерабатывающих и пищевых предприятий» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения заочная. Семестр 10.**

**1. Экономические основы производства и ресурсы предприятий. Предприятие в системе рыночных отношений..** 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.** 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.** 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.** 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..** 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..

Разработал:  
заведующий кафедрой  
кафедры ЭТиП  
Проверил:  
Директор ИЭиУ

Е.Н. Болховитина

И.Н. Сычева