

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1	Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области организации производства продуктов питания

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Проектирование предприятий общественного питания, Ресторанное дело
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Выпускная квалификационная работа, Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

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: 6 / 216

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
заочная	8	0	10	198	26

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

Форма обучения: заочная

Семестр: 9

Лекционные занятия (8ч.)

1. Экономические законы и особенности их проявления на предприятии. Нормативные документы и требования в области организации производства продуктов питания.(1ч.)[4,5,9] Экономика предприятия как объект изучения и научная дисциплина. Задачи дисциплины. Цель изучения дисциплины. Роль специалиста пищевой промышленности в решении этих задач. Сырьевые и материальные ресурсы отрасли, понятие, характеристика. Основные направления улучшения сырьевой базы и использования сырьевых ресурсов на пищевых предприятиях. Нормативно-правовая база в области организации производства продуктов питания.

2. Производственные фонды предприятия(1ч.)[4,5] Понятие основных производственных фондов предприятия, их экономическая сущность, классификация и структура. Износ и амортизация основных фондов. Показатели эффективности использования основного капитала. Основные направления повышения эффективности использования основных производственных фондов. Оборотные средства. Их состав и структура. Кругооборот оборотных средств. Источники формирования оборотных средств. Основные принципы определения потребности в оборотных средствах. Показатели эффективности использования и направления повышения эффективности использования оборотного капитала.

3. Персонал пищевого предприятия. Оплата труда.(1ч.)[5,9,12] Состав и структура кадров. Сущность производительности труда и значение роста производительности труда. Факторы роста производительности труда. Принципы организации оплаты труда, формы и системы оплаты труда, расчет фонда оплаты труда.

4. Себестоимость продукции(1ч.)[4,5] Себестоимость продукции, сущность, виды себестоимости. Структура себестоимости продукции и классификация затрат. Факторы и резервы снижения себестоимости продукции

5. Цена, прибыль, рентабельность(1ч.)[5,7] Сущность и функции цены. Виды цен на продукцию. Ценовая политика предприятия, факторы и принципы ценообразования.

Прибыль предприятия, ее сущность и формирование. Распределение прибыли. Рентабельность предприятия. Анализ хозяйственной деятельности предприятия

6. Финансово-кредитные отношения предприятий и система налогообложения(1ч.)[4,5,9,12] Понятие, состав и структура финансов предприятия. Баланс доходов и расходов. Финансирование и кредитование предприятий. Налоговая политика. Принципы налогообложения. Налоги и платежи, установленные законодательством.

7. Организация и контроль производства продуктов питания. Основы разработки бизнес-плана новой конкурентоспособной продукции.(1ч.)[5,7,11] Технико-экономическое обоснование технологии производства продуктов питания. Бизнес-план - основной документ для оценки технико-экономического уровня проектных решений и экономической эффективности инвестиций.

8. Основные понятия, методы, принципы и функции управления предприятием.(1ч.)[6,8,10] Функции, принципы и методы управления. Управление предприятием в условиях рынка. Факторы внешней и внутренней

среды, оказывающие влияние на функционирование предприятия. Классификация методов управления. Особенности экономических, административных и социально-психологических методов управления и их использование при решении задач.

Практические занятия (10ч.)

- 1. Нормативные документы и требования в области организации производства продуктов питания.(2ч.)[4,5,6]** Семинар.
- 2. Анализ использования основных фондов предприятия.(2ч.)[5,7]**
Практическая работа
- 3. Трудовые ресурсы предприятия. Организация заработной платы. Расчет фонда оплаты труда.(2ч.)[2,5,7]** Решение задач
- 4. Организация, контроль и технико-экономическое обоснование производства продуктов питания. {метод кейсов} (2ч.)[3,4,5,9]** Расчет технико-экономических показателей производства продуктов питания.
- 5. Функции управления. Планирование. {работа в малых группах} (2ч.)[6,8,11,12]** Формулирование цели проекта, разработка дерева целей, календарного плана реализации проекта.

Самостоятельная работа (198ч.)

- 1. Самостоятельное изучение материала(109ч.)[5,6,8]**
 - 2. Курсовая работа "Бизнес-план предприятия общественного питания"(80ч.)[1,5]** Разработка бизнес-плана предприятия общественного питания.
 - 3. Подготовка к промежуточной аттестации (экзамен)(9ч.)[5,7]**
- 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. Т.М. Берлова Методические указания к выполнению курсовой работы по курсу «Экономика и управление производством» для студентов направления 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания / Т.М. Берлова; Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова. – Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2020. – 73 с. Прямая ссылка: http://elib.altstu.ru/eum/download/m/Berlova_EkiUprPr_kurs_mu.pdf

2. Берлова Т.М. Оплата труда персонала. Методические указания к практическим занятиям и самостоятельной работе студентов по дисциплине

«Экономика и управление производством» для студентов направлений подготовки 19.03.03 — Продукты питания животного происхождения, / Барнаул: Издательство АлтГТУ, 2020. Прямая ссылка: <http://elib.altstu.ru/eum/download/eiop/Berlova-optr.pdf>

3. Берлова Т.М. Деловая игра «Проектирование матрицы разделения административных задач управления» по дисциплине «Менеджмент» для студентов направления подготовки 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания»/Т.М. Берлова; Алт. гос. техн. ун-т им. И.И. Ползунова. – Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2020. Прямая ссылка: http://elib.altstu.ru/eum/download/m/Berlova_bis_game.pdf

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

4. Фридман, А.М. Экономика предприятия общественного питания : учебник / А.М. Фридман. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 463 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496105>. – ISBN 978-5-394-02069-8. – Текст : электронный.

5. Дубровин, И.А. Экономика и организация пищевых производств : учебное пособие / И.А. Дубровин, А.Р. Есина, И.П. Стуканова ; под общ. ред. И.А. Дубровина. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 228 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496103>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-01997-5. – Текст : электронный.

6. Милл, Р.К. Управление рестораном : учебник / Р.К. Милл ; ред. Г.А. Клебче. – 3-е изд. – Москва : Юнити, 2015. – 536 с. : табл., граф., ил., схемы – (Зарубежный учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=117538>. – ISBN 978-5-238-01589-7. – Текст : электронный.

6.2. Дополнительная литература

7. Голов, Р.С. Организация производства, экономика и управление в промышленности : учебник / Р.С. Голов, А.П. Агарков, А.В. Мыльник. – Москва : Дашков и К°, 2019. – 858 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573448>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-02667-6. – Текст : электронный.

8. Маслова, Е.Л. Менеджмент : учебник / Е.Л. Маслова. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 333 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573337>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-03547-0. – Текст : электронный.

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

9. ИСС «ГАРАНТ» [электронный ресурс]. – Режим доступа: www.garant.ru

10. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные Интернет-ресурсы <http://Window.edu.ru>

11. 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. <http://нэб.рф/>

12. Федеральный образовательный портал «Экономика. Социология. Менеджмент» - Режим доступа: <http://ecsocman.hse.ru/>

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

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролируемых 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.

№пп	Используемое программное обеспечение
1	Chrome
2	LibreOffice
3	Microsoft Office
4	OpenOffice
5	Opera
6	Windows
7	Антивирус Kaspersky
8	Гарант

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы (http://Window.edu.ru)
2	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — свободный доступ читателей к

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
	фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. (http://нэб.рф/)

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

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения учебных занятий
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».