

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Экономика и управление производством»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки  
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата)

**Направленность (профиль):** Технология продуктов общественного питания

**Общий объем дисциплины** – 6 з.е. (216 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Экзамен.

**В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:**

- ОПК-5.1: Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области организации производства продуктов питания;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Экономика и управление производством» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения очная. Семестр 7.**

**1. Экономические законы и особенности их проявления на предприятии. Нормативные документы и требования в области организации производства продуктов питания..**

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.** 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..** 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.** Себестоимость продукции, сущность, виды себестоимости. Структура себестоимости продукции и классификация затрат. Факторы и резервы снижения себестоимости продукции.

**5. Цена, прибыль, рентабельность.** 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.** 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..** Техничко-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..** 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..

**9. Принятие управленческих решений.** Модели и методы принятия управленческих решений решений.

Разработал:  
доцент  
кафедры М

Т.М. Берлова

Проверил:  
Директор ИЭиУ

И.Н. Сычева