

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

СОГЛАСОВАНО

Директор ИЭиУ И.Н.
Сычева

Рабочая программа дисциплины

Код и наименование дисциплины: **Б1.О.30 «Экономика и управление производством»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания**

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

Статус дисциплины: **обязательная часть**

Форма обучения: **очная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	Т.М. Берлова
Согласовал	Зав. кафедрой «М»	И.Н. Сычева
	руководитель направленности (профиля) программы	М.А. Вайтанис

г. Барнаул

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.	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	
очная	32	0	48	136	95

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

Форма обучения: очная

Семестр: 7

Лекционные занятия (32ч.)

1. Экономические законы и особенности их проявления на предприятии. Нормативные документы и требования в области организации производства продуктов питания. {беседа} (4ч.)[4,5,8,11] 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 {лекция с разбором конкретных ситуаций} (6ч.)[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. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[5,8,10,11] 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 {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[5,8] Себестоимость продукции, сущность, виды себестоимости. Структура себестоимости продукции и классификация затрат. Факторы и резервы снижения себестоимости продукции

5. Цена, прибыль, рентабельность {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[5,7,8] 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 {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4,5,11] 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. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (6ч.)[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. {беседа} (4ч.)[6,9,10] 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.

9. Принятие управленческих решений {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[6,9] Модели и методы принятия управленческих решений

Практические занятия (48ч.)

1. Нормативные документы и требования в области организации производства продуктов питания. {беседа} (2ч.)[5,8] Семинар.

2. Анализ использования основных фондов предприятия. {метод кейсов} (6ч.)[5,8] Практическая работа

3. Анализ использования оборотных средств предприятий общественного питания. {метод кейсов} (6ч.)[5,8] Практическая работа

4. Трудовые ресурсы предприятия. Организация заработной платы. Расчет фонда оплаты труда. {метод кейсов} (4ч.)[2,5,7,8] Решение задач

5. Факторный анализ себестоимости продукции {метод кейсов} (4ч.)[4,5,8] Практическая работа

6. Организация, контроль и технико-экономическое обоснование производства продуктов питания. {метод кейсов} (6ч.)[4,5,10,11] Расчет технико-экономических показателей производства продуктов питания.

7. Анализ эффективности и рискованности инвестиций на предприятиях пищевой промышленности. {работа в малых группах} (6ч.)[1,4,5] Расчет показателей экономической эффективности инвестиций, направляемых на производство новых конкурентоспособных товаров

8. Функции управления. Планирование. {работа в малых группах} (4ч.)[6,9,11] Формулирование цели проекта, разработка дерева целей, календарного плана реализации проекта.

9. Функции управления. Мотивация. {тренинг} (4ч.)[6,9] "Мотивационный профиль" тест для выявления и анализа личных мотивирующих факторов руководителя.

10. Функции управления. Организация. {метод кейсов} (6ч.)[3,6] Проектирование "Матрицы разделения административных задач управления".

Самостоятельная работа (136ч.)

1. Подготовка к текущим контрольным, самостоятельное изучение материала(30ч.)[5,6,8,9]

2. Курсовая работа "Бизнес-план предприятия общественного

питания"(70ч.)[1,5,8] Разработка бизнес-плана предприятия общественного питания.

4. Подготовка к промежуточной аттестации (экзамен, защита курсовой работы)(36ч.)[5,7,8]

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. – 3-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2022. – 462 с. : табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621890> (дата обращения: 19.04.2023). – ISBN 978-5-394-04601-8. – 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°, 2022. – 228 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621884> (дата обращения: 19.04.2023).

– 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-Дана, 2017. – 537 с. : табл., граф., ил., схемы – (Зарубежный учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=685014> (дата обращения: 19.04.2023). – 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. Магомедов М.Д., Заздравных А.В. Экономика отраслей пищевых производств: Учебное пособие. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2007.-282 с. (69 экземпляров в НТБ АлтГТУ)

9. Герчикова, И. Н. Менеджмент : учебник / И. Н. Герчикова. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юнити-Дана, 2017. – 510 с. : табл., схемы – (Золотой фонд российских учебников). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684936> (дата обращения: 19.04.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-238-01095-3. – Текст : электронный.

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

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

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

№пп	Используемое программное обеспечение
1	Chrome
1	LibreOffice
2	Windows
3	Microsoft Office
3	Антивирус Kaspersky
4	OpenOffice
5	Opera
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 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».