

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И
РЫБОХОЗЯЙСТВЕННОГО КОМПЛЕКСА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

СОГЛАСОВАНО:

Директор института Матюшев В.В.
«31» марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Пыжикова Н.И.
«31» марта 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
***ЭКОНОМИКА И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ
ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ***

ФГОС ВО

по направлению подготовки: **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»**
(код, наименование)

направленность (профиль): *Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий*

Курс 4

Семестр 8

Форма обучения: *очная*

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Красноярск, 2022

Составители: Тимошенко Наталья Николаевна
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«17» февраля 2022 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.03.2015 г., № 211.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 6 «17» февраля 2022 г.

Зав. кафедрой Филимонова Наталья Георгиевна, докт. экон. наук, профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«17» февраля 2022 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 7 «25» марта 2022 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«25» марта 2022 г.

Заведующий выпускающей кафедры по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Янова М.А., канд. с/х. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«31» марта 2022 г.

Содержание

Аннотация.....	4
1. Требования к дисциплине	4
1.1. Внешние и внутренние требования	4
1.2. Место дисциплины в учебном процессе	4
2. Цели и задачи дисциплины. Компетенции, формируемые в результате освоения.	5
3. Организационно-методические данные дисциплины	6
4. Структура и содержание дисциплины	6
4.1 Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины	6
4.2 Содержание модулей дисциплины	7
4.3 Лекционные и практические занятия	7
4.4 Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	9
4.4.1 Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	9
4.4.2 Курсовая работа	9
5. Взаимосвязь видов учебных занятий	10
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	11
6.1 Основная литература.....	11
6.2 Дополнительная литература.....	11
6.3 Программное обеспечение	11
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	14
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	15
10. Образовательные технологии.....	15

Аннотация

Дисциплина «Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья» входит в блок Б1 вариативной части дисциплин по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья». Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой организации и экономики сельскохозяйственного производства.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных (ПК-18; ПК-19; ПК-22; 25) компетенций выпускника.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студентов, консультации, курсовая работа.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования и промежуточный контроль в форме курсовой работы и зачета с оценкой.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены:

- лекции - 20 час, практические занятия - 30 час, - самостоятельная работа студентов – 58 час.

1. Требования к дисциплине

1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина «Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья» включена в ОПОП, в вариативную часть блока 1 дисциплин.

Реализация в дисциплине «Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья» требований ФГОС ВО, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий должна формировать следующие компетенции:

ПК-18 - способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;

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.

1.2. Место дисциплины в учебном процессе

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина: «Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья» являются: «Экономика» Технология хлебобулочных изделий, Технология макаронных изделий, Технология кондитерских изделий.

Дисциплина «Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья» является основополагающим является для выполнения выпускной квалификационной работы (бакалаврская работа) Блока 3 «Государственная итоговая аттестация».

Особенностью дисциплины состоит в том, что он весьма динамичен. Поэтому кроме рекомендуемых учебников студентам в процессе обучения необходимо систематически читать специальные газеты и журналы, смотреть телепередачи и программы, касающиеся экономического развития предприятий малого и среднего бизнеса, предпринимательской деятельности.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

2. Цели и задачи дисциплины. Компетенции, формируемые в результате освоения.

Цели освоения дисциплины: овладение теоретических и практических знаний в области экономики и управления предприятием; формирование знаний производственно-технологической, организационно-управленческой, экспериментально-исследовательской и проектно-технологической деятельности на предприятиях, производящих продукты питания из растительного сырья.

Для достижения поставленной цели определен круг задач:

- изучение экономического механизма функционирования организации;
- освоение методики планово-экономических расчетов;
- приобретение навыков оценки экономической эффективности инвестиционных проектов и деятельности организации в целом.

Знать:

- теоретическую информацию по проведению организационно-плановых расчетов для создания производственных участков;
 - теоретические основы оперативного планирования;
 - информацию по управлению производственными подразделениями;
- методы математического моделирования процессов и объектов на базе стандартных пакетов прикладных программ.

Уметь:

- выполнять расчеты производственной мощности, выявлять ее резервы;
- анализировать и рассчитывать основные параметры планирования первичных производственных подразделений;
- понимать и интерпретировать информацию, позволяющую принимать управленческие решения с учетом производственных условий;
- применять методы математического моделирования процессов и объектов на базе стандартных пакетов прикладных программ.

Владеть:

- навыками расчета основных технико-экономических показателей производственных участков;
- навыками составления оперативных планов первичного производственного подразделения
- методиками принятия управленческих решений с учетом производственных условий;
- способностью применять методы математического моделирования процессов и объектов на базе стандартных пакетов прикладных программ.

Реализация в дисциплине «Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья» требований ФГОС ВО, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению подготовки 19.0.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий должна формировать следующие компетенции:

ПК-18 - способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;

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.

3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 часов), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 1.

Таблица 1

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость		
	зач. ед.	час	по семестрам
			№8
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	3	108	108
Контактная работа	1,4	50	50
Лекции (Л)		20	20
Практические занятия (ПЗ)		30	30
Самостоятельная работа (СРС), в том числе:	1,6	58	58
курсовая работа		36	36
самостоятельное изучение разделов и тем дисциплин		5	5
самоподготовка к текущему контролю знаний		8	8
Подготовка к зачету с оценкой		9	9
Вид контроля:			Зачет с оценкой

4. Структура и содержание дисциплины

4.1 Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины Таблица 2

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа
		Л	ПЗ	
Модуль 1. Производственные ресурсы предприятия	22	8	10	4
Модульная единица 1.1 Предприятие – основное звено экономики. Основные фонды предприятия	11	4	6	1
Модульная единица 1.2 Оборотные средства предприятия	5	2	2	1
Модульная единица 1.3 Особенности обеспечения пищевого предприятия сырьем и материалами. Персонал предприятия. Производительность труда Оплата труда	6	2	2	2
Модуль 2. Экономический механизм функционирования предприятия.	22	6	12	4
Модульная единица 2.1 Издержки производства, себестоимость и цена продукции	7	2	4	1
Модульная единица 2.2 Инвестиционная и инновационная деятельность предприятия.	7	2	4	1
Модульная единица 2.3 Механизм налогообложения. Виды налогов, уплачиваемых предприятием. Эффективность промышленного производства	8	2	4	2
Модуль 3. Организация и управление промышленного производства	19	6	8	5
Модульная единица 3.1 Производственный процесс на предприятии и его составляющие	6	2	2	2
Модульная единица 3.2 Управление предприятием	5	2	2	1
Модульная единица 3.3 Планирование хозяйственной деятельности предприятия	8	2	4	2
Курсовая работа	36			36
Подготовка к зачету с оценкой	9			9
Итого	108	20	30	58

4.2 Содержание модулей дисциплины

Модуль 1. Производственные ресурсы предприятия

Характеристика предпринимательской среды. Понятие предприятия. Классификация предприятий. Организационно-правовые формы хозяйствования юридических лиц, их сущность и особенности. Понятие, классификация и структура основных фондов. Виды стоимостных оценок основных фондов. Износ и воспроизводство основных фондов. Амортизация основных фондов. Показатели эффективного использования основных фондов. Производственная мощность предприятия (цеха, участка), методика расчета. Понятие, состав и структура оборотных средств. Понятие оборачиваемости и кругооборота оборотных средств. Показатели эффективности использования оборотных средств. Нормирование оборотных средств предприятия. Пути снижения оборачиваемости оборотных средств. Сырьевая база и ее составные части. Требования к обеспечению перерабатывающих предприятий сырьем. Экономное использование материальных ресурсов. Персонал предприятия: понятие, состав. Количественная и качественная характеристика персонала предприятия. Структура кадров. Эффективность организации труда на предприятии. Основные виды организации труда: индивидуальная, групповая, бригадная. Понятие и показатели производительности труда: выработка, трудоемкость. Факторы и резервы роста производительности труда. Мотивация труда. Нормирование труда.

Модуль 2. Экономический механизм функционирования предприятия

Сущность заработной платы, принципы ее организации. Системы оплаты труда. Формы тарифной системы оплаты труда. Компенсирующие доплаты за условия труда, отклоняющиеся от нормы. Сущность издержек и себестоимости, виды себестоимости. Классификация затрат, включаемых в себестоимость продукции. Источники и факторы снижения себестоимости. Виды цен на пищевую продукцию. Ценовая политика предприятия. Понятие инвестиций и их классификация. Капитальные вложения, их особенности, состав и структура. Методы оценки эффективности инвестиций и капитальных вложений. Основные понятия из области инновационной деятельности. Классификация инноваций. Понятие и функции налогов. Основные элементы и принципы построения налоговой системы. Классификация налогов. Виды налогов, уплачиваемых предприятием. Продукция предприятия. Экономическое содержание прибыли и ее виды. Рентабельность и пути ее повышения.

Модуль 3. Организация и управление промышленного производства

Основные понятия производственного процесса. Производственный цикл и его длительность. Производственная структура предприятия. Методы организации основного производства. Классификация поточных линий. Типы и организационные формы производства. Понятие, функции и основные принципы управления. Методы управления. Содержание процесса управления. Организация управления производством. Организационная структура управления. Принципы планирования и виды планов на предприятии. Виды планирования. Методы планирования.

4.3 Лекционные и практические занятия

Содержание лекционного курса

Таблица 3

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1. Производственные ресурсы предприятия.		зачет с оценкой	8
	Модульная единица 1.1	Лекция №1. Предприятие – основное звено экономики	опрос	2
		Лекция №2. Основные фонды предприятия	опрос	2
	Модульная единица 1.2	Лекция №3. Оборотные средства предприятия	опрос	2
	Модульная единица 1.4	Лекция №4. Особенности обеспечения пищевого предприятия сырьем и материалами. Персонал предприятия. Производительность труда. Оплата труда	опрос	2

2.	Модуль 2. Экономический механизм функционирования предприятия		Зачет с оценкой	6
	Модульная единица 2.1	Лекция №5. Издержки производства, себестоимость и цена продукции	опрос	2
	Модульная единица 2.2	Лекция №6. Инвестиционная и инновационная деятельность предприятия	опрос	2
	Модульная единица 2.3	Лекция №7. Механизм налогообложения. Виды налогов, уплачиваемых предприятием. Эффективность промышленного производства	опрос	2
3.	МОДУЛЬ 3. Организация и управление промышленного производства		Зачет с оценкой	6
	Модульная единица 3.1	Лекция №8. Производственный процесс на предприятии и его составляющие	опрос	2
	Модульная единица 3.2	Лекция №9. Управление производством	опрос	2
	Модульная единица 3.3	Лекция №10. Планирование хозяйственной деятельности предприятия	опрос	2
Итого				20

Таблица 5

Содержание семинарских занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название семинарских занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1. Производственные ресурсы предприятия		курсовая работа	10
	Модульная единица 1.1	Занятие №1-2 Предприятие – основное звено экономики: типы предприятий, организационно-правовые формы	Текущий опрос по темам, тестирование	4
		Занятие №3 Основные производственные фонды: оценка, амортизация, показатели использования		2
	Модульная единица 1.2	Занятие №4 Оборотные средства: расчет потребности, анализ использования		2
	Модульная единица 1.3	Занятие №5 Структура и численность кадрового состава предприятия Производительность труда и трудоемкость продукции Организация заработной платы		2
2.	Модуль 2. Экономический механизм функционирования предприятия		курсовая работа	12
	Модульная единица 2.1	Занятие №6 Себестоимость продукции	Текущий опрос по темам, тестирование	2
		Занятие №7 Цены и ценообразование на продукцию отрасли		2
	Модульная единица 2.2	Занятие №8-9 Расчет эффективности инвестиций и капитальных вложений. Инновации		4
	Модульная единица 2.3	Занятие №10 Налогообложение предприятий		2
		Занятие №11 Прибыль, рентабельность предприятия	2	
3.	МОДУЛЬ 3. Организация и управление промышленного производства		Зачет с оценкой, курсовая работа	8
	Модульная единица 3.1	Занятие №12 Организация основного процесса производства	Текущий опрос по темам, тестирование	2
	Модульная единица 3.2	Занятие № 13. Управление производством		2
	Модульная единица 3.3	Занятие №14 Разработка производственной программы		2
		Занятие № 15 Бизнес-планирование		2
Итого				30

4.4 Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний

Самостоятельная работа студентов (СРС) организуется с целью развития навыков работы с учебной и научной литературой, а также для систематического изучения дисциплины.

Рекомендуются следующие формы организации самостоятельной работы студентов:

- организация и использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle для СРС.
- работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях;
- самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины;
- подготовка к практическим занятиям;
- выполнение типовых расчетов и домашних заданий;
- выполнение контрольных заданий при самостоятельном изучении дисциплины;
- самотестирование по контрольным вопросам (тестам);
- выполнение курсовой работы.

4.4.1 Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

Таблица 6

Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
	Модуль 1. Производственные ресурсы предприятия		4
		Малое предприятие: достоинства, недостатки, значение для страны	4
	Модуль 2. Экономический механизм функционирования предприятия		4
		Формирование ценовой политики на предприятии	4
	Модуль 3. Организация и управление промышленного производства		5
		Планирование в рыночных условиях.	5
Курсовая работа			36
Подготовка к зачету			9
всего			58

4.4.2 Курсовая работа

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» студенты выполняют курсовую работу по дисциплине «Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья».

Темы курсовых работ	Рекомендуемая литература
Экономическая оценка цеха (предприятия) по производству (название продукции), мощностью (количество производимой продукции)	Тимошенко, Н.Н. Экономика и управление производством: метод. указания по выполнению курсовой работы и экономической части выпускных квалификационных работ / Н.Н. Тимошенко; Краснояр. Гос. аграр. Ун-т. – Красноярск, 2019.

При выполнении курсовой работы студент должен руководствоваться учебной программой и методическими указаниями, выполнять требования к содержанию и оформлению контрольной работы.

Требования к структуре и содержанию курсовой работы

Контрольная работа состоит из теоретической и практической части и должна быть представлена следующими структурными элементами:

- 1) титульный лист;

- 2) содержание;
- 3) введение;
- 4) основная часть;
- 5) заключение;
- 6) список использованной литературы;
- 7) приложения (по необходимости).

Титульный лист представляет собой бланк установленного образца, выполненный компьютерным способом. На нем указывается название вуза, название дисциплины, тема контрольной работы, фамилия и инициалы студента, преподавателя, а также город и год, нумерация не ставится.

Содержание представляет собой план исследования, располагается сразу же за титульным листом. Напротив названий разделов (параграфов) проставляются номера страниц по тексту.

Введение предусматривает обоснование актуальности темы исследования; определение объекта и предмета, научных методов исследования; формулировку цели и задач, решаемых в контрольной работе; раскрывает теоретическую и информационную основу курсовой работы (1-2 страницы).

Основная часть включает следующие подразделы.

1. Определение капитальных затрат.
 - 1.1. Стоимость оборудования.
 - 1.2. Стоимость производственного и хозяйственного инвентаря.
 - 1.3. Прочие затраты.
2. Производственная мощность предприятия.
3. План по труду и заработной плате.
4. План материально-технического обеспечения.
 - 4.1 Расчет стоимости основного и дополнительного сырья.
 - 4.2. План по обеспечению топливно-энергетическими ресурсами.
 - 4.3. План по себестоимости продукции.
5. Расчет производственной программы в стоимостном выражении.
6. Расчет основных технико-экономических показателей проектируемого предприятия

В заключение в краткой форме содержатся результаты исследования, основные выводы и предложения автора (1-2 страницы).

Библиографический список должен содержать законодательные, нормативно-правовые акты и публикации, которые фактически использовались при написании работы и на них сделана ссылка по тексту с указанием страницы в источнике, с которой была взята данная выдержка. В работе должно быть использовано не менее 5 источников.

Выполненная курсовая работа представляется на кафедру для проверки в установленный графиком срок.

После проверки контрольной работы она допускается или не допускается к собеседованию по исследуемой теме, о чем делается отметка на титульном листе работы.

В случае соответствия работы установленным требованиям, она допускается к собеседованию, которое проводится преподавателем по содержанию работы с учетом замечаний. Положительная оценка по итогам собеседования проставляется в зачетной книжке студента.

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 7

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
ПК-18; ПК-19; ПК-22; ПК-25	1-10	1-15	Модуль 1-3	Курсовая работа Зачет с оценкой

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Гарнов, А.П. Экономика предприятия: учебник / А.П. Гарнов А.П., Хлевная Е.А., Мыльник А.В.; под ред. А.П. Гарнова. – М.: Юрайт, 2014.
2. Горемыкин, В.А. Планирование на предприятиях. / В.А. Горемыкин. - М.: Юрайт, 2012.
3. Клочкова, Е.Н. Экономика предприятия: учебник / Е.Н. Клочкова, В.И. Кузнецов, Т.Е. Платова; под ред. Е.Н. Клочковой. – М.: - М.: Юрайт, 2014.
4. Нечаев, В.И. Организация производства и предпринимательства в АПК: учебник [Электронный учебник]: / В.И.Нечаев, П.Ф. Парамонов, Ю.И. Бершицкий. - М.: Лань, 2018, e.lanbook.com/book/108320
5. Сергеев, И.В. Экономика организации (предприятия): учебник / И.В. Сергеев, И.И. Веретенникова. – М.: Юрайт, 2012.

6.2 Дополнительная литература

1. Гордеев, А.В. Экономика предприятий пищевой промышленности. Учебник. / А.В. Гордеев. О.А. Масленникова, С.В. Донскова и др. – М.: Агроконсалт, 2003. – 616 с.
2. Горфинкель, В.Я. Экономика предприятия: тесты, задачи, ситуации. Учебник. / В.Я.Горфинкель, Б.Н.Чернышева. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2013.
3. Степанова, Э.В. Экономика организации [Электронный учебник] / Э.В. Степанова. КрасГАУ, 2015.
4. Туровец, О.Г. Организация производства и управление предприятием. / О.Г. Туровец. - М.: Инфра-М, 2015 г.
5. Тимошенко, Н.Н. Экономика и управление производством: метод. указания по выполнению курсовой работы и экономической части выпускных квалификационных работ / Н.Н. Тимошенко; Краснояр. Гос. аграр. Ун-т. – Красноярск, 2019
6. Фатхутдинов, Р.А. Производственный менеджмент. / Р.А. Фатхутдинов. - СПб: Питер, 2011.

6.3 Программное обеспечение

1. Microsoft Windows 7 Russian Academic OPEN Лицензия №47718695 от 22.11.2010;
2. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 Свободно распространяемое ПО (GPL);
3. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 500 пользователей на 1 год (Educational License) Лицензия 1B08-211028-062243-873-1958 с 28.10.2021 до 18.12.2022 г.;
4. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» - Лицензионный договор № №2281 от 17.03.2020 г.;
5. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020 г.;
6. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;
7. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра ТХКиМПНаправление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»Дисциплина Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья Количество студентов 25Общая трудоемкость дисциплины: лекции 20 часа; практические работы 30 часа; СРС 58 часов.

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество во экз.	Количество во экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
Л, ЛЗ, СРС	Экономика предприятия: учебник для бакалавров	Е. Н. Клочкова, В. И. Кузнецов, Т. Е. Платонова; под ред. Е. Н. Клочковой	Моск. гос. ун-т экономики, статистики и информатики. - Москва: Юрайт	2014	+		+		15	20
Л, ЛЗ, СРС	Экономика предприятия: учебник для бакалавров	А. П. Гарнов, Е. А. Хлевная, А. В. Мыльник ; под ред. А. П. Гарнова;	Рос.экон. ун-т им. Г. В. Плеханова. - Москва: Юрайт	2014	+		+		2	20
Л, ЛЗ, СРС	Экономика организации (предприятия): учебное пособие для бакалавров	И. В. Сергеев, И. И. Веретенникова; под ред. И. В. Сергеева	М.: Юрайт	2012	+		+		5	11
Л, ЛЗ, СРС	Организация производства и управление предприятием: учебник	О. Г. Туровец [и др.];	Москва : Инфра-М,	2015	+					
Л, ЛЗ, СРС	Экономика предприятия: тесты, задачи, ситуации	. В. Я. Горфинкеля, Б. Н. Чернышева	Москва: ЮНИТИ-ДАНА	2013.	+		+		1	10
Л, ЛЗ, СРС	Организация производства и предпринимательство в АПК: учебник	В.И. Нечаев, П.Ф. Парамонов, Ю.И. Бершицкий	Санкт-Петербург: Лань	2018		+				URL: https://e.lanbook.com/book/108320

Л, ЛЗ, СРС	Экономика предприятий агропромышленного комплекса	Р. Г. Ахметов [и др.];	Москва: Издательство Юрайт	2019						https://www.biblionline.ru/code/433049
Л, ЛЗ, СРС	Экономика предприятий агропромышленного комплекса: учебник для академического бакалавриата	Р. Г. Ахметов [и др.]; под общей редакцией Р. Г. Ахметова.	Москва: Издательство Юрайт	2019						URL: https://www.biblionline.ru/code/433049

Директор научной библиотеки Зорина Р.А.

7. Критерий оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы преподавателем, читающим лекции и ведущим практические занятия по дисциплине в следующих формах:

- тестирование по модулям;
- текущий опрос по модульным единицам.

Промежуточный контроль по дисциплине по результатам семестра проходит в форме курсовой работы и зачета с оценкой.

7.1 Рейтинг-план дисциплины

Контроль усвоения дисциплины осуществляется с использованием балльно-рейтинговой системы, включающей текущий и итоговый контроль знаний, умений и навыков студентов.

Рейтинговая система основана на подсчете баллов, полученных студентом в течение семестра.

Таблица 9

Распределение рейтинговых баллов по модулям

	Модуль 1	Модуль 2	Модуль 3	Промежуточный контроль	Итого
Количество часов	33	39	27	9	108
Количество баллов	21	22	17	40	100

Бальная система оценок и шкала оценок:

- посещение лекций с написанием конспекта – 15 баллов (1 балл за 1 модульную единицу);

- текущий опрос на практических занятиях – 15 баллов (1 балла за 1 занятие);

- внутри семестровое тестирование по модулям – 30 баллов (10 баллов за модуль).

Итого за текущую работу в семестре – 60 баллов.

Итоговое испытание (зачет с оценкой) – 40 баллов.

Таблица 10

Рейтинг-план

Модули	Баллы по видам работ				Итого баллов
	Посещение лекций	Текущий опрос на практических занятиях, разбор конкретных ситуаций	Внутри семестровое тестирование	Зачет	
Модуль 1	6	5	10		21
Модуль 2	6	6	10		22
Модуль 3	3	4	10		17
Зачет с оценкой				40	40
Итого	15	15	30	40	100

Студент, давший правильные ответы менее чем на 60% тестирующих материалов приходит на итоговое тестирование повторно или сдает зачет устно по заранее представленным на консультационных занятиях вопросам.

В случае получения студентом неудовлетворительной оценки или неявки на промежуточный контроль, ликвидация образовавшейся задолженности осуществляется в установленные сроки согласно утвержденного «Графика ликвидации академических задолженностей».

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Ауд. 3-08 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: Парты, Стулья, Доска аудиторная для написания мелом и фломастером. Наборы демонстрационного оборудования и учебные наглядные пособия.

Ауд. 3-02 Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций,

текущего контроля и промежуточной аттестации: Парты, стулья. Доска аудиторная для написания мелом и фломастером, Наглядные пособия.

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Приступая к изучению дисциплины, студенту необходимо внимательно ознакомиться с тематическим планом занятий, списком рекомендованной научной литературы. Следует уяснить последовательность выполнения индивидуальных учебных заданий, занести в свою рабочую тетрадь темы и сроки проведения семинаров, написания учебных и творческих работ.

Самостоятельная работа студента предполагает работу с научной и учебной литературы, умение создать тексты, устанавливать контакты и взаимодействия с различными социальными группами, профессионально участвовать в подготовке и проведении PR-компаний, получать необходимую информацию в ходе опросов. Уровень и глубина усвоения дисциплины зависят от активной и систематической работы на лекциях, изучения рекомендованной литературы, выполнения контрольных письменных заданий.

При изучении дисциплины студенты выполняют следующие задания: изучают рекомендованную научно-практическую литературу; пишут контрольные работы, готовят доклады и сообщения к практическим занятиям; выполняют самостоятельные творческие работы (проводят исследования в сети Интернет, проводят мониторинг и др.); участвуют в выполнении практических заданий.

Также при самостоятельном изучении материала студентам предлагается написание конспекта. Для этого необходимо использовать учебную и научную литературу, электронные образовательные ресурсы. Также для подготовки к занятиям рекомендуется использовать сеть Интернет. В качестве материально-технического обеспечения дисциплины «Экономика и управление предприятием» используются комплект учебно-методической, научной и справочной литературы по проблемам дисциплины, читальный зал с возможностью оперативного доступа к современной справочной базе, мультимедийный проектор с экраном для презентаций, доступ к сети Интернет и локальной сети вуза (института).

10. Образовательные технологии

В процессе освоения дисциплины «Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья» используются следующие образовательные технологии.

Стандартные методы обучения:

- лекции;
- практические занятия, на которых обсуждаются основные проблемы в области внешнеэкономической деятельности предприятий, изложенные в лекционном и раздаточном материалах;
- решение задач;
- обсуждение докладов;
- письменные домашние работы;
- компьютерные занятия;
- расчетно-аналитические задания;
- консультации преподавателей.

Цели практических знаний с использованием интерактивных форм обучения:

- пробуждение у студентов интереса к изучению дисциплины;
- эффективное усвоение лекционного и учебного материала;
- самостоятельный поиск студентами путей и вариантов решения поставленной учебной задачи (выбор одного из предложенных вариантов или нахождение собственного варианта и обоснование решения);
- установление взаимодействия между студентами, обучение работе в командах, терпимости к различным точкам зрения;
- формирование у студентов собственного мнения и отношения к проблеме;
- формирование профессиональных навыков.

Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- групповое обсуждение;
- разбор конкретных ситуаций.

Образовательные технологии

Название раздела дисциплины или отдельных тем	Вид занятия	Используемые образовательные технологии	Часы
Модульная единица 1.1. Предприятие – основное звено экономики	Л	Групповое обсуждение	2
Модульная единица 1.1. Предприятие – основное звено экономики	ПЗ	Разбор конкретной ситуации	2
Модульная единица 1.2. Основные фонды предприятия	Л	Групповое обсуждение	2
Модульная единица 1.5 Персонал предприятия	ПЗ	Разбор конкретных ситуаций	2
Модульная единица 2.2. Издержки производства, себестоимость и цена продукции	Л	Групповое обсуждение	2
Модульная единица 2.2. Издержки производства, себестоимость и цена продукции	ПЗ	Разбор конкретной ситуации	2
Модульная единица 2.3 Инвестиционная деятельность предприятия	Л	Групповое обсуждение	2
Модульная единица 2.6. Эффективность промышленного производства	ПЗ	Разбор конкретной ситуации	2
Модульная единица 3.1 Производственный процесс на предприятии и его составляющие	ПЗ	Разбор конкретной ситуации	2
Модульная единица 3.3. Планирование хозяйственной деятельности предприятия	ПЗ	Разбор конкретной ситуации	2
Итого			20

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу курса «Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья» для направления «19.03.02 Продукты питания из растительного сырья»

Рабочая программа по курсу «Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья» разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО учебной дисциплины в учебном плане подготовки бакалавров института Пищевых производств. Программа разработана старшим преподавателем Красноярского ГАУ Н.Н.Тимошенко для студентов очной и заочной формы обучения.

Рабочая программа охватывает весь материал, необходимый для обучения студентов высшего учебного заведения и включает тематическое планирование, учитывающее максимальную нагрузку и часы на практические и самостоятельные занятия.

В программе полно и развернуто представлены цели, задачи, структура и содержание, организационно-методические компоненты и учебно-методическое обеспечение дисциплины, список обязательной и дополнительной литературы.

Содержание дисциплины в программе распределено на три дисциплинарных модуля, внутри которых определены знания, умения и навыки, которыми должен овладеть студент в результате изучения дисциплины. В первом модуле описываются производственные ресурсы предприятия. Второй модуль содержит материалы, характеризующие экономический механизм функционирования предприятия. Третий модуль включает материалы по организации и управлению промышленного производства. В программе учтена специфика учебного заведения и отражена практическая направленность курса.

В качестве рекомендации по дальнейшему улучшению учебного курса автору можно предложить уделить больше внимания разработке разнообразных форм проведения практических занятий.

В целом, рабочая программа старшего преподавателя Н.Н. Тимошенко «Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья» представляет собой достаточно цельное и полное изложение учебного курса, соответствует требованиям ФГОС ВО учебной дисциплины, на основании чего может быть рекомендована в качестве Программы для чтения курса студентам института Пищевых производств Красноярского государственного аграрного университета.

Рецензент:
д.э.н., профессор, проректор по образовательной
деятельности СибГУ им. М.Ф. Решетнева



А.А. Лукьянова