

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

Институт Пищевых производств
Кафедра Организации и экономики сельскохозяйственного производства

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 ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

ФГОС ВО

по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
(код, наименование)

направленность (профиль): *Технология продуктов питания животного происхождения*

Курс 4

Семестр 8

Форма обучения: *очная*

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Красноярск, 2022

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

« 22 » марта 2022 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», профессиональных стандартов:

- «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»;
- «Специалист в области биотехнологий продуктов питания»;
- «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры»

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 7 « 22 » марта 2022 г.

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

« 22 » марта 2022 г.

Лист согласования рабочей программы

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

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

«25» марта 2022г.

Заведующий выпускающей кафедры по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность (профиль) «Технология продуктов питания животного происхождения» Величко Н.А., докт. техн. наук, профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«26» марта 2022г.

Содержание	
Аннотация	4
1. Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
3. Организационно-методические данные дисциплины	5
4. Структура и содержание дисциплины	5
4.1. <i>Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины</i>	5
4.2. <i>Содержание модулей дисциплины</i>	6
4.3. <i>Лекционные занятия</i>	7
4.4. <i>Практические занятия</i>	8
4.5. <i>Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний</i>	9
5. Взаимосвязь видов учебных занятий	10
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	10
6.1. <i>Карта обеспеченности литературой (таблица 9)</i>	10
6.2. <i>Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)</i>	13
6.3. <i>Программное обеспечение</i>	13
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	13
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины	14
9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины	14
9.1. <i>Методические указания по дисциплине для обучающихся</i>	14
9.2. <i>Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья</i>	14
Изменения	16

Аннотация

Дисциплина «Экономика и организация производства продуктов животного происхождения» относится к части, формируемая участниками образовательных отношений блока Б.1 дисциплин для подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой организации и экономики сельскохозяйственного производства.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций (ПК-7, ПК-8) выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с организацией производства продуктов питания из растительного сырья и оценкой экономической эффективности производства.

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

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

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия (14 часов), практические занятия (42 часа) и самостоятельная работа (52 часа).

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Экономика и организация производства продуктов животного происхождения» включена в ОПОП, в часть, формируемая участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплины (модули).

Предшествующим курсом, на которых непосредственно базируется дисциплина «Экономика и организация производства продуктов животного происхождения» является «Экономика».

Дисциплина «Экономика и организация производства продуктов животного происхождения» является основополагающей для написания экономической части выпускной квалификационной работы.

Знания и навыки, полученные при изучении данной дисциплины, используются при написании выпускной квалификационной работы, также в профессиональной деятельности и позволяют осмыслить практику хозяйствования с экономической точки зрения.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью дисциплины «Экономика и организация производства продуктов животного происхождения» является овладение теоретических и практических знаний в области экономики и организации производства; формировании знаний производственно-технологической, организационно-управленческой, экспериментально-исследовательской и проектно-технологической деятельности на предприятиях, производящих продукты питания животного происхождения.

Задачи дисциплины:

- изучение экономического механизма функционирования организации;
- освоение методики планово-экономических расчетов;
- приобретение навыков оценки экономической эффективности инвестиционных проектов и деятельности организации в целом.
- оптимизация материальных затрат на производство пищевых продуктов и составление графической проекции оптимизации технологических процессов;
- определение экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код, наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижений компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-7 Способен рассчитывать нормы материальных затрат и графиков производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции	ИД-1_{ПК-7} Способен проводить расчеты оптимальных материальных затрат для организации производства пищевой продукции	Знать: способы расчета оптимальных материальных затрат
	ИД-2_{ПК-7} Разрабатывает линейные и сетевые графики производства пищевой продукции, с учетом норм времени (выработки) в целях оптимизации технологического процесс	Уметь: проводить расчеты оптимальных материальных затрат для организации производства продукции
		Владеть: навыками расчета линейных и сетевых графиков производства пищевой продукции, с учетом норм времени (выработки) в целях оптимизации технологического процесса
ПК-8 Способен определить экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ИД-1_{ПК-8} Выбирает оптимальные способы определения экономической эффективности технологических процессов переработки животного сырья и биотехнологической продукции	Знать: оптимальные способы определения экономической эффективности технологических процессов переработки животного сырья и биотехнологической продукции
	ИД-2_{ПК-8} Определяет экономическую эффективность технологических процессов переработки животного сырья и биотехнологической продукции	Уметь: определять экономическую эффективность технологических процессов переработки животного сырья и биотехнологической продукции
	ИД-3_{ПК-8} Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания при выборе оптимальных технических и организационных решений	Владеть: навыками расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания при выборе оптимальных технических и организационных 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 2.

Таблица 2

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам
			№ 8
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	3	108	108
Контактная работа , в том числе:	1,6	56	56
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме		14	14/10
Практические занятия (ПЗ) / в том числе в интерактивной форме		42	42/10
Самостоятельная работа (СР) , в том числе:	1,4	52	52
курсовая работа		36	36
самостоятельное изучение тем и разделов		4	4
самоподготовка к текущему контролю знаний		3	3
подготовка к зачету		9	9
Вид контроля:		Зачет с оценкой	

4. Структура и содержание дисциплины*4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины*

Таблица 3

Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СР)
		Л	ПЗ	
Модуль 1. Производственные ресурсы предприятия	18	4	14	-
Модульная единица 1.1 Предприятие – основное звено экономики. Основные фонды предприятия	10	2	8	-

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СР)
		Л	ПЗ	
Модульная единица 1.2 Оборотные средства предприятия. Особенности обеспечения пищевого предприятия сырьем и материалами. Персонал предприятия. Производительность труда	8	2	6	-
Модуль 2. Экономический механизм функционирования предприятия.	26	6	16	4
Модульная единица 2.1 Оплата труда. Издержки производства, себестоимость и цена продукции	12	2	8	2
Модульная единица 2.2 Инвестиционная деятельность предприятия. Инновационная деятельность. Механизм налогообложения. Виды налогов, уплачиваемых предприятием. Эффективность промышленного производства	14	4	8	2
Модуль 3. Организация и управление промышленного производства	19	4	12	3
Модульная единица 3.1 Формы организации производства на перерабатывающих предприятиях. Производственный процесс на предприятии и его составляющие	8	2	4	2
Модульная единица 3.2 Управление предприятием. Планирование хозяйственной деятельности предприятия. Организация вспомогательных и обслуживающих процессов	11	2	8	1
Курсовая работа	36	-	-	36
Подготовка к зачету с оценкой	9	-	-	9
ИТОГО	108	14	42	52

4.2. Содержание модулей дисциплины

Модуль 1 Производственные ресурсы предприятия

Модульная единица 1.1 Предприятие – основное звено экономики. Основные фонды 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.

Модульная единица 1.2 Оборотные средства предприятия. Особенности обеспечения пищевого предприятия сырьем и материалами. Персонал предприятия. Производительность труда

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. Расчет потребности в сырье и материалах. 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.

Модуль 2 Экономический механизм функционирования предприятия

Модульная единица 2.1 Оплата труда. Издержки производства, себестоимость и цена продукции

Сущность заработной платы, принципы ее организации. Системы оплаты труда. Формы тарифной системы оплаты труда. Компенсирующие доплаты за условия труда, отклоняющиеся от нормы. Нормирование труда: сущность, виды и методы. 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.

Модульная единица 2.2 Инвестиционная деятельность предприятия. Инновационная деятельность. Механизм налогообложения. Виды налогов, уплачиваемых предприятием. Эффективность промышленного производства.

Понятие инвестиций и их классификация. Инвестиционная политика предприятия. Капитальные вложения, их особенности, состав и структура. Методы оценки эффективности инвестиций и капитальных вложений. Обоснование экономической эффективности внедрения новой техники и модернизации оборудования. Пути повышения экономической эффективности капитальных вложений. Основные понятия из области инновационной деятельности. Классификация инноваций. Научно-технический потенциал предприятия. Управление, планирование и эффективность инноваций. Основные виды инновационных стратегий. 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

Модульная единица 3.1 Формы и методы организации производства. Производственный процесс на предприятии и его составляющие

Формы организации производства: специализация, кооперирование, комбинирование и концентрация. Методы организации производства; методы организации непоточного производства; сущность, особенности и основные признаки организации поточного производства. Основные понятия о производственном процессе. Принципы организации производственных процессов. Организация производственного процесса во времени: содержание организации производственного процесса во времени; производственный цикл и его длительность. Организация производственного процесса в пространстве: производственная структура предприятия; производственная структура основных цехов предприятия.

Модульная единица 3.3 Управление предприятием. Планирование хозяйственной деятельности предприятия. Организация вспомогательных и обслуживающих процессов.

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. Оперативно-производственное планирование. Организация ремонтной службы. Инструментальное хозяйство. Энергетическое хозяйство. Ремонтное хозяйство. Материально-техническое снабжение. Организация сбыта продукции. Транспортное хозяйство.

4.3. Лекционные занятия

Таблица 4

Содержание лекционного курса

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

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
Модуль 2 Экономический механизм функционирования предприятия			Зачет с оценкой	6
2.	Модульная единица 2.1	Лекция 3. Оплата труда. Издержки производства, себестоимость и цена продукции	Тестирование	2
	Модульная единица 2.2	Лекция 4. Инвестиционная деятельность предприятия. Инновационная деятельность. Механизм налогообложения. Виды налогов, уплачиваемых предприятием		2
		Лекция 5. Эффективность промышленного производства (лекция-дискуссия)		2
МОДУЛЬ 3 Организация и управление промышленного производства			Зачет с оценкой	4
3.	Модульная единица 3.1	Лекция 6 Формы и методы организации производства на перерабатывающих предприятиях. Производственный процесс на предприятии и его составляющие	Тестирование	2
	Модульная единица 3.2	Лекция 7 Управление производством Планирование хозяйственной деятельности предприятия Организация вспомогательных и обслуживающих процессов		2
Итого				14

4.4. Практические занятия

Таблица 5

Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
Модуль 1 Производственные ресурсы предприятия			Зачет с оценкой	14
1.	Модульная единица 1.1	Занятие 1-2 Предприятие – основное звено экономики: типы предприятий, организационно-правовые формы (анализ деловых ситуаций)	Тестирование, текущий опрос	4
		Занятие 3-4 Основные производственные фонды: оценка, амортизация, показатели использования (решение задач)		4
	Модульная единица 1.2	Занятие 5 Оборотные средства: расчет потребности, анализ использования		2
		Занятие 6 Расчет потребности в сырье и материалах		2
		Занятие 7 Структура и численность кадрового состава предприятия. Производительность труда и трудоемкость продукции		2
Модуль 2 Экономический механизм функционирования предприятия			Зачет с оценкой	16
2	Модульная единица 2.1	Занятие 8-9 Организация заработной платы (решение задач)	Тестирование, текущий опрос	4
		Занятие 10 Себестоимость продукции		2
		Занятие 11 Цены и ценообразование на продукцию отрасли (решение задач)		2
	Модульная единица	Занятие 12 Расчет эффективности инвестиций и		2

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	единица 2.2	капитальных вложений (решение задач)		
		Занятие 13 Инновации. Налогообложение предприятий		2
		Занятие 14 Прибыль, рентабельность предприятия (решение задач)		2
		Занятие 15 Оценка финансового состояния предприятия		2
Модуль 3 Организация и управление промышленного производства			Зачет с оценкой	12
	Модульная единица 3.1	Занятие 16 Формы и методы организации производства на перерабатывающих предприятиях		2
		Занятие 17 Организация основного процесса производства		2
	Модульная единица 3.2	Занятие 18 Построение организационной структуры(разбор конкретных ситуаций)	Тестирование, текущий опрос	2
		Занятие 19 Разработка производственной программы		2
		Занятие 20 Бизнес-планирование		2
		Занятие 21 Организация вспомогательных и обслуживающих процессов		2
Итого				42

4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний

В процессе освоения дисциплины используются занятия лекционного типа (14 часов) и практические (42 часа). Самостоятельная работа (52 часа) проводится в форме изучения теоретического курса и контролируется через текущий опрос, текущее тестирование по пройденным модульным единицам.

Контроль самостоятельной работы и подготовки к практическим занятиям осуществляется с помощью электронного обучающего курса <https://e.kgau.ru/course/view.php?id=5679>. Форма контроля – зачет с оценкой.

Обучающийся должен готовиться к практическим занятиям: прорабатывать лекционный материал, готовить ответы по темам занятия в соответствии с тематическим планом. При подготовке к занятию, обучающемуся следует обратиться к литературе научной библиотеки ФГБОУ ВО «Красноярский ГАУ». При изучении дисциплины недопустимо ограничиваться только лекционным материалом и одним-двумя учебниками. Ряд тем курса может быть вынесен преподавателем на самостоятельное изучение, с обсуждением соответствующих вопросов на занятиях. Поэтому подготовка к сдаче зачета и групповой работе на занятиях подразумевает самостоятельную работу обучающихся в течение всего семестра по материалам рекомендуемых источников (раздел учебно-методического и информационного обеспечения).

Формы организации самостоятельной работы обучающихся:

- 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;
- подготовка к тестированию по модулям;
- самотестирование по контрольным вопросам (тестам).

4.5.1. 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 2 Экономический механизм функционирования предприятия			4
1	Модульная единица 2.1	Формирование ценовой политики на предприятии	2
	Модульная единица 2.2	самоподготовка к текущему контролю знаний	2
Модуль 3 Организация и управление промышленного производства			3
2	Модульная единица 3.1	Организация планирования на предприятии	2
	Модульная единица 3.2	самоподготовка к текущему контролю знаний	1
3	Курсовая работа		36
4	Подготовка к зачету		9
ВСЕГО			52

4.5.2. Курсовые работы

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» студенты выполняют курсовую работу по дисциплине «Экономика и организация производства продуктов животного происхождения».

Таблица 7

№ п/п	Темы курсовых проектов (работ)	Рекомендуемая литература (номер источника в соответствии с прилагаемым списком)
	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.

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Взаимосвязь учебного материала лекций, практических/лабораторных/семинарских работ/занятий с тестовыми/экзаменационными вопросами и формируемыми компетенциями представлены в таблице 8.

Таблица 8

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ЛПЗ	СР	Другие виды	Вид контроля
ПК-7 Способен рассчитывать нормы материальных затрат и графиков производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции	М1-М3	М1-М3	М1-М3	Курсовая работа	Текущий опрос, тестирование по модулям, зачет с оценкой
ПК-8 Способен определить экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	М1-М3	М1-М3	М1-М3	Курсовая работа	

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 9)

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра организации и экономики сельскохозяйственного производства Направление подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Дисциплина «Экономика и организация производства продуктов питания животного происхождения»

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе	
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.			
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12	
Основная											
Л, ПЗ, СРС	Организация производства и предпринимательство в АПК: учебник для вузов	Нечаев В.И., Парамонов П.Ф., Бершицкий Ю.И.	Санкт-Петербург: Лань	2020		+				https://e.lanbook.com/book/108320	
	Экономика организации: учебник и практикум для вузов	Тертышник М. И.	М.: Юрайт	2019		+				https://bibliotekaonline.ru/book/4291119	
	Экономика организации (предприятия): учебник и практикум для вузов	Коршунов, В. В.	М.: Юрайт	2019		+				https://bibliotekaonline.ru/book/445674	
	Экономика и организация предприятия: учебник и практикум для академического бакалавриата	Милкова О.И.	М.: Юрайт	2019		+				https://bibliotekaonline.ru/book/438878	
	Экономика предприятия	Клочкова Е.Н., Кузнецов В.И., Платонова Т.Е.	М.: Юрайт	2014	+			+		10	20
	Экономика предприятия	Гарнов А.П., Хлевная Е.А., Мыльник А.В.	М.: Юрайт	2014	+			+		10	20
	Планирование на предприятиях	Горемыкин В.А.	М.: Юрайт	2012	+			+		10	17

Дополнительная										
ПЗ, СРС	Организация производства и управление предприятием	Туровец О.Г.	М.: Инфра-М	2015	+		+			5
	Экономика предприятия пищевой промышленности	Гордеев А.В.	М.: Агроконсалт	2003	+		+			140

Директор Научной библиотекой _____

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)

1. Министерство сельского хозяйств Красноярского края <http://krasagro.ru/>
2. «Национальная электронная библиотека» Договор № 101/НЭБ/2276 о предоставлении доступа от 06.06.2017 с ФГБУ «РГБ» (доступ до 06.06.2022).
3. Электронно-библиотечная система «Агрилиб» Лицензионный договор № ППД 31/17 от 12.05.2017 ФГБОУ ВО «РГАЗУ» (с автоматической пролонгацией)
4. ЭБС «Лань» (e.lanbook.com) (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 213/1-18 с ООО «Издательство Лань» (от 03.12.2018 г.) на использование
5. Библиотека Красноярского ГАУ <http://www.kgau.ru/new/biblioteka>
6. Справочная правовая система «Консультант+»
7. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия;
8. Электронный каталог научной библиотеки КрасГАУ Web ИРБИС. Договор сотрудничества.
9. Сайт Центрального Банка РФ <http://www.cbr.ru/>
10. Сайт Федеральной службы государственной статистики РФ <http://www.rosstat.gov.ru/>
11. Сайт Федеральной антимонопольной службы РФ www.fas.gov.ru
12. Сайт "Финансы.RU" <http://www.finansy.ru/>.
13. Образовательный портал Экономика, Социология, Менеджмент <http://ecsocman.edu.ru/>
14. Экономический портал Economicus.ru <http://economicus.ru>
15. Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>

6.3. Программное обеспечение

1. Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
2. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 - свободно распространяемое ПО;
4. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 1000 пользователей на 2 года (Educational License) Лицензия 1800-191210-144044- 563-2513 с 10.12.2019 до 17.12.2021;
5. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»;
6. Opera / Google Chrome / Internet Explorer / Mozilla. свободно распространяемое ПО;
7. Moodle 33.5.6a (система дистанционного образования) свободно распространяемое ПО
8. AcrobatProfessionalRussian 8.0 AcademicEditionBandR 1-999 (Лицензия образовательная № CE0806966 от 27.06.2008 г.).

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

При изучении дисциплины «Экономика и организация производства продуктов питания животного происхождения» со студентами в течение семестра проводятся лекционные и практические занятия. Зачет с оценкой определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий (таблица 10).

Таблица 10 – Рейтинг-план

Модули (М)	Баллы по видам работ				Итого баллов
	Посещение лекций и ведение конспекта	Текущий опрос	Выполнение и защита КР	Зачет с оценкой или тестирования в системе moodle	
М ₁ -М ₃	0-14	0-30	0-16	0-40	0-100
ИТОГО за КМ	0-14	0-30	0-16	0-40	

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем, ведущий практические занятия по дисциплине в следующих формах:

- текущий опрос;
- выполнение и защита курсовой работы;
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность) – работа у доски.

Промежуточный контроль знаний студентов предусмотрен в форме устного зачета с оценкой с использованием метода сократического диалога. Студентам предлагается выбрать один билет в котором указано два вопроса из заранее выданного списка, а также в виде тестирования в системе moodle. Вопросы и критерии оценивания знаний к зачету с оценкой представлены в фонде оценочных средств.

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

Для проведения лекционного курса по дисциплине «Экономика и организация производства продуктов питания животного происхождения» предназначена специализированная аудитория (ауд. 3-08), в которой имеется Парты, Стулья, Доска аудиторная для написания мелом и фломастером. Наборы демонстрационного оборудования и учебные наглядные пособия.

Для проведения практических занятий по дисциплине «Экономика и организация производства продуктов питания животного происхождения» предназначена специализированная лаборатория (ауд. 3-02). В данной лаборатории имеется следующее: Парты, стулья. Доска аудиторная для написания мелом и фломастером, Наглядные пособия

9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся

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 работ.

Изучение курса экономики и организации производства продуктов питания животного происхождения строится в определенной логической последовательности. Все темы курса можно разделить на три модуля. 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

Самостоятельная работа студента предполагает работу с научной и учебной литературы, умение создать тексты. 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.

Систематическое освоение необходимого учебного материала позволяет быть готовым для текущего и итогового тестирования, а также для успешного освоения последующих экономических дисциплин образовательной программы, практического использования экономических знаний в будущей профессиональной деятельности.

9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

1. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:
 - 1.1. размещение в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;
 - 1.2. присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

1.3. выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

2. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

2.1. надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

3. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:

3.1. возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Таблица 12

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в одной из форм, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Категории студентов	Формы
С нарушение слуха	<ul style="list-style-type: none">• в печатной форме;• в форме электронного документа;
С нарушением зрения	<ul style="list-style-type: none">• в печатной форме увеличенных шрифтом;• в форме электронного документа;• в форме аудиофайла;
С нарушением опорно-двигательного аппарата	<ul style="list-style-type: none">• в печатной форме;• в форме электронного документа;• в форме аудиофайла.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработали:

Тимошенко Н.Н. ст. преподаватель

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины «Экономика и организация производства продуктов животного происхождения»
для направления «19.03.03 Продукты питания животного происхождения»

Рабочая программа по дисциплине «Экономика и организация производства продуктов животного происхождения» разработана для реализации в учебном процессе требований ФГОС ВО к содержанию и уровню подготовки выпускника по направлению «19.03.03 Продукты питания животного происхождения» направленность (профиль) «Технология продуктов питания животного происхождения».

Написание программы продиктовано требованиями организационно-методического обеспечения учебного процесса с ориентацией на установки ФГОС ВО и особенности ОПОП студента очной и заочной формы обучения. Рабочая программа оформлена и структурирована в соответствии с внешними требованиями и требованиями вуза.

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 программе учтена специфика учебного заведения и отражена практическая направленность курса.

В целом, рабочая программа дисциплины «Экономика и организация производства продуктов животного происхождения» представляет собой достаточно цельное и полное изложение учебного курса, соответствует требованиям ФГОС ВО учебной дисциплины, на основании чего может быть рекомендована в качестве инструмента формирования компетенций студентом института Пищевых производств по направлению подготовки «19.03.03 Продукты питания животного происхождения».

Рецензент:

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



А.А. Лукьянова