



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
МОСКОВСКИЙ ОБЛАСТНОЙ КАЗАЧИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ  
(ФИЛИАЛ) ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ  
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ  
К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»  
(МОКИТУ(филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)**

**Кафедра «Информатизации и технологий пищевой промышленности»**

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Директор МОКИТУ(филиал)

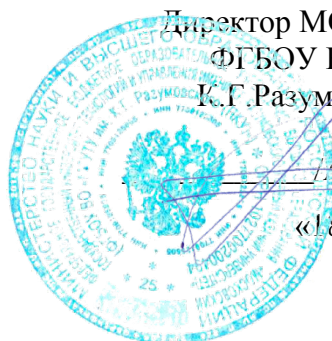
ФГБОУ ВО «МГУТУ им.

К.Г.Разумовского (ПКУ)»,

д.э.н. профессор

А.А.Грунин/

«18» января 2019 г.



**Рабочая программа дисциплины**

## **Б1.Б.03.03 ЭКОНОМИКА ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания  
(код, наименование направления подготовки)

Тип образовательной программы прикладной бакалавриат

Направленность (профиль) подготовки Технология и организация ресторанного сервиса

Квалификация выпускника - бакалавр

Форма обучения заочная

Волоколамск, 2019

Рабочая программа дисциплины «Экономика пищевой промышленности» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015г № 1332, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Технология и организация ресторанного сервиса».

Рабочая программа дисциплины разработана: к.э.н., А.В.Лебедевым

Руководитель основной  
профессиональной  
образовательной программы  
к.п.н., доцент



Е.Н.Сепиашвили

(подпись)

Рабочая программа дисциплины обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Информатизации и технологий пищевой промышленности», протокол № 5 от «16» января 2019 года.

И.О. заведующий кафедрой «Информатизации и технологий пищевой промышленности» кандидат педагогических наук, доцент



Е.Н.Сепиашвили

(подпись)

Рецензенты:

Заведующий кафедрой «Технологии продукции и организации общественного питания и товароведения» ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»,  
к.т.н., доцент



Д.А. Куликов

доцент кафедры «Технологии продукции и организации общественного питания и товароведения» ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)», к.т.н., доцент



Н.И. Валентинова

(подпись)

## Оглавление

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ .....	4
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП .....	4
3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....	4
4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ (РАЗДЕЛЯЕТСЯ ПО ФОРМАМ ОБУЧЕНИЯ)5	
5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	6
5.1. Содержание разделов и тем дисциплины .....	6
5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами8	
5.3. Разделы и темы дисциплины и виды занятий.....	8
5.4. Формы учебных занятий с использованием активных и интерактивных технологий обучения.....	9
6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ .....	10
6.1. План самостоятельной работы студентов .....	11
6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов.....	12
7. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ (ПРОЕКТОВ).....	13
8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	13
8.1. Основная литература.....	13
8.2. Дополнительная литература .....	13
8.3. Программное обеспечение.....	13
8.4. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы .....	13
9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	14
10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ .....	14
11. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (ОС).....	14
11.1. Оценочные средств текущего контроля .....	16
11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации .....	16
12. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ.....	21
13. Лист регистрации изменений .....	23

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель** учебной дисциплины заключается в формировании у обучающихся целостного представления об экономике предприятия пищевой промышленности, умении принимать управленческие решения, ориентированные на повышение эффективности деятельности и укреплении конкурентоспособности предприятия.

**Задачи** учебной дисциплины:

- дать целостное представление о предприятии как основном субъекте предпринимательской деятельности, его целях, функциях, структуре ресурсов;
- представить особенности экономической работы на предприятии;
- раскрыть основы оценки эффективности и конкурентоспособности предприятия на рынке;
- сформировать практические навыки в области расчёта и оценки экономических показателей деятельности предприятия пищевой промышленности.

### 1. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина «Экономика пищевой промышленности» реализуется как обязательная дисциплина базового цикла (Б1.Б.03.03) основной профессиональной образовательной программы «Технология и организация ресторанного сервиса» по направлению подготовки **19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания** (уровень бакалавриата), заочной формы обучения.

Изучение дисциплины «Экономика пищевой промышленности» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: «Экономика», «Основы предпринимательства», «Менеджмент» и др.

Изучение дисциплины «Экономика пищевой промышленности» является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: «Проектирование», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология и организация производства социальных видов питания», «Основы рационального питания», «Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания».

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения учебной дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих общекультурных и общепрофессиональных компетенций: ОК-3 и ОПК-5 в соответствии с основной профессиональной образовательной программой «Технология и организация ресторанного сервиса».

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты образования:

Код и описание компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОК-3 – способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	<b>Знать:</b> - порядок формирования и методы управления ресурсами и затратами предприятия; - содержание экономических показателей деятельности предприятия.
	<b>Уметь:</b> - оценивать экономическую эффективность ресурсов и затрат предприятия
	<b>Владеть:</b> - методикой расчёта показателей эффективности использования отдельных видов ресурсов предприятия; - методами оценки эффективности капитальных вложений и выбора наиболее выгодного варианта вложений капитала; - методами составления производственной программы в зависимости от факторов, определяющих её величину; - методикой расчёта и оценки финансовых результатов

Код и описание компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
	деятельности предприятия;
ОПК-5 – готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	<b>Знать:</b> - современное законодательство, методические и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий; - механизм функционирования предприятия, его основные элементы
	<b>Уметь:</b> - находить организационно-управленческие решения в вопросах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.
	<b>Владеть:</b> - способностью находить организационно-управленческие решения для эффективной организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

### 3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ (РАЗДЕЛЯЕТСЯ ПО ФОРМАМ ОБУЧЕНИЯ)

#### Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	курс			
		3			
<b>Аудиторные занятия (контактная работа)</b>	4	4			
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	2	2			
Практические занятия (ПЗ)	2	2			
Семинары (С)	-	-			
Лабораторные работы (ЛР)	-	-			
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	64	64			
В том числе:	-	-	-	-	-
Курсовой проект (работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат (при наличии)					
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	64	64			
Вид промежуточной аттестации (зачет)	Зачет/4	4			
Общая трудоемкость	часы	72	72		
	зачетные единицы	2	2		

Дисциплина реализуется посредством проведения учебных занятий (включая проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся). В соответствии с рабочей программой и тематическим планом, изучение дисциплины проходит в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся. При реализации дисциплины предусмотрена аудиторная контактная работа и внеаудиторная контактная работа посредством электронной информационно-образовательной среды. Учебный процесс в аудитории осуществляется в форме лекций и практических занятий. В лекциях раскрываются основные темы изучаемого курса, которые входят в рабочую программу. На практических занятиях более подробно изучается программный материал в плоскости отработки практических умений и

навыков и усвоения тем.

#### **4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

##### **5.1. Содержание разделов и тем дисциплины**

###### *Раздел 1. Предприятие в условиях рыночной экономики (ОК-3, ОПК-5)*

###### **Введение**

Роль и место дисциплины в подготовке экономистов организаций пищевой промышленности. Предмет экономики как науки. Проблемное поле экономики организаций пищевой промышленности.

Содержание экономического мышления, способы его формирования. Характеристика содержания курса и его связь с другими дисциплинами.

###### **Тема 1. Предприятие и его роль в национальной экономике**

Предприятие и его место в системе рыночных отношений. Предприятие и предпринимательство в рыночной среде. Цель и формы предпринимательства. Специфика казачьего предпринимательства. Необходимость государственного регулирования экономики в условиях рыночных отношений.

Понятие предприятия и цели его функционирования в рыночных условиях. Классификация предприятий в РФ. Организационно-правовые формы предприятий.

Предприятия пищевой промышленности, их виды. Задачи отечественных предприятий и организаций пищевой промышленности в связи со вступлением России в ВТО.

Предприятие как экономически целостная структура. Производственная, организационная и общая структура предприятия. Факторы, определяющие производственную структуру промышленного предприятия.

###### **Тема 2. Механизм хозяйствования на предприятии**

Внешняя и внутренняя среда функционирования предприятия. Рыночная среда и её воздействие на управление предприятием. Государственное регулирование деятельности предприятий.

Внутренний механизм управления деятельностью предприятия. Сущность и значение механизма хозяйствования на предприятии, его основные элементы. Особенности функционирования механизма хозяйствования предприятий в казачьих сообществах.

Подходы к оценке качества и эффективности функционирования экономического механизма предприятия.

Содержание экономической работы на предприятии: изучение рынка, аналитическая деятельность, планирование и прогнозирование, статистическое наблюдение, учёт и отчётность. Организация экономической работы и её значение для обеспечения конкурентоспособности предприятия. Информационная база экономической работы и требования, предъявляемые к социально-экономической информации.

###### *Раздел 2. Ресурсы организации и эффективность их использования (ОК-3, ОПК-5)*

###### **Тема 3. Трудовые ресурсы и оплата труда работников**

Трудовые ресурсы и регулирование трудовых отношений. Государственное регулирование оплаты труда. Понятие трудовых ресурсов. Состав трудовых ресурсов на предприятии. Подразделение трудовых ресурсов по признаку выполняемых функций и по характеру участия в деятельности предприятия.

Рынок труда, его характеристика, цена рабочей силы, спрос на рабочую силу. Заработная плата как доход работников.

Нормирование труда. Расчёт численности работников.

Механизм стимулирования труда на предприятии и его совершенствование.

Тарифная система. Назначение республиканской тарифной системы. Единая тарифная сетка (ЕТС), тарифно-квалификационный справочник, тарифные ставки и оклады.

Формы и системы оплаты труда. Примерная структура контрактной формы найма и оплаты труда работников.

Расходы на оплату труда, включаемые в издержки производства. Состав средств на оплату труда работников и источники его образования. Доля расходов на оплату труда в издержках производства. Соотношение темпов роста производительности труда и средней заработной платы.

Направления расходования средств на оплату труда работников. Планирование средств на оплату труда работников.

Показатели эффективности трудовых ресурсов предприятия. Эффективность и производительность труда: понятия, различия содержания в отечественной и зарубежной практике

Производительность труда. Методы исчисления показателей производительности труда. Резервы роста производительности труда работников предприятий пищевой промышленности.

Эффективность использования расходов на оплату труда. Факторы, влияющие на эффективность труда. Повышение заинтересованности работников в достижении высоких результатов деятельности предприятий пищевой промышленности.

#### **Тема 4. Основные фонды**

Основные производственные фонды как техническая база производства.

Экономические проблемы научно-технического потенциала отрасли. Инновации и инвестиции. Задачи отечественных предприятий пищевой промышленности в связи со вступлением России в ВТО.

Экономическая сущность основных фондов, их классификация. Активная и пассивная части основных производственных фондов.

Показатели состояния и развития основных фондов. Оценка основных фондов. Коэффициенты, характеризующие состояние основных фондов Коэффициенты износа и годности основных фондов. Коэффициенты обновления и выбытия основных фондов.

Анализ оборотных средств предприятий пищевой промышленности. Динамика структуры оборотных активов предприятия. Структура материальных оборотных средств предприятия. Структура денежных средств и дебиторской задолженности.

Расчет потребности в оборотных средствах предприятий пищевой промышленности. Источники пополнения собственных оборотных средств. Показатели и пути улучшения использования оборотных средств.

### **Раздел 3. Организация и формирование объёмов деятельности промышленных предприятий (ОК-3, ОК-5)**

#### **Тема 6. Организация производства и производственных процессов на предприятиях пищевой промышленности**

Сущность организации производства на предприятии. Формы (типы) организации производства: концентрация, специализация, кооперирование и комбинирование. Их преимущества и недостатки.

Производственный процесс, его состав, виды, принципы организации. Организация основного производства.

Задачи проектирования производственных процессов. Содержание генерального плана организаций пищевой промышленности. Требования, предъявляемые к генеральному плану.

Понятие производственного цикла и его составных частей. Инфраструктура предприятия. Организация материально-технического обслуживания производства.

#### **Тема 7. Формирование объёмов деятельности предприятий пищевой промышленности**

Показатели объёмов деятельности промышленных предприятий. Продукция как результат производственной деятельности, её измерители. Результаты производства по степени завершенности: незавершённое производство, полуфабрикаты, готовая продукция.

Содержание и расчёт основных показателей объёмов производственной деятельности: валовая продукция; товарная продукция; реализованная продукция.

Планирование продаж. Исследование конъюнктуры рынка. Разработка маркетинговой и товарной стратегии. Планирование ассортимента. Качество и конкурентоспособность товара. Стандарты и системы качества.

Ценовая политика предприятия. Стратегические цели *ценообразования* в рыночной экономике. Основные принципы и этапы формирования ценовой политики предприятия.

Производственная мощность предприятия, методика расчёта. Факторы, определяющие величину производственной мощности предприятия. Пути улучшения использования производственной мощности различных предприятий пищевой промышленности.

Формирование производственной программы, её разделы. Этапы планирования. Планирование выпуска и реализации продукции. Стимулирование сбыта продукции и пути укрепления положения предприятия на рынке.

#### *Раздел 4. Формирование затрат и финансовых результатов деятельности промышленных предприятий (ОК-3, ОПК-5)*

##### **Тема 8. Издержки производства**

Издержки производства и себестоимость продукции. Классификация издержек производства. Состав затрат на производство и реализацию продукции. Постоянные и переменные издержки.

Факторы, влияющие на издержки производства. Внешние и внутренние факторы, влияющие на себестоимость продукции. Методика расчёта и оценка факторов. Оценка динамики и выполнения плана (сметы) издержек производства. Влияние изменения объёмов выпуска и реализации на себестоимость продукции.

Смета и калькуляция затрат на производство и реализацию продукции. Методы планирования издержек производства. Планирования издержек по статьям. Планирование издержек предприятий пищевой промышленности с использованием экономико-математических методов.

##### **Тема 9. Прибыль и рентабельность.**

Прибыль предприятия: механизм формирования и налогообложения. Понятие прибыли. Значение прибыли, функции, которые выполняет прибыль предприятия. Источники образования прибыли. Виды прибыли. Формирование прибыли до налогообложения (балансовой) и чистой прибыли.

Распределение и использование прибыли предприятия.

Рентабельность, методика ее определения. Роль и значение показателя рентабельности. Показатели рентабельности. Формулы расчёта различных показателей рентабельности. Рентабельность продаж. Преимущества и недостатки этого показателя.

Оценка прибыли и рентабельности. Планирование прибыли. Определение порога рентабельности. Пути увеличения прибыли и рентабельности предприятий пищевой промышленности.

#### **5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами**

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов и тем данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин (вписываются разработчиком)								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Проектирование									

#### **5.3. Разделы и темы дисциплины и виды занятий**

##### **Заочная форма обучения**

№ п/п	Наименование раздела	Наименование темы	Виды занятий в часах						
			Лекции	Практические	Семинарские	Лабораторн	СРС	Всего	



п				занятия	занятия	ые занятия		
1.	<b>Раздел 1. Предприятие в условиях рыночной экономики</b>	Тема 1. Предприятие и его роль в национальной экономике	1*		-	-	4	5
		Тема 2. Механизм хозяйствования на предприятии			-	-	4	4
2.	<b>Раздел 2. Ресурсы организации и эффективность их использования</b>	Тема 3. Трудовые ресурсы и оплата труда работников	1*		-	-	8	9
		Тема 4. Основные фонды		1	-	-	8	9
		Тема 5. Оборотные средства		1	-	-	8	9
3.	<b>Раздел 3. Организация и формирование объёмов деятельности промышленных предприятий</b>	Тема 6. Организация производства и производственных процессов на предприятиях пищевой промышленности			-	-	8	8
		Тема 7. Формирование объёмов деятельности предприятий пищевой промышленности			-		8	8
4.	<b>Раздел 4. Формирование затрат и финансовых результатов деятельности промышленных предприятий</b>	Тема 8. Издержки производства			-	-	8	8
		Тема 9. Прибыль и рентабельность					8	8
Общий объем, часов			2	2		-	64	72

#### 5.4. Формы учебных занятий с использованием активных и интерактивных технологий обучения

№	Наименование разделов (тем), в которых используются активные и/или интерактивные образовательные технологии	Образовательные технологии
1.	Тема 1. Предприятие и его роль в национальной экономике	Лекция – беседа
2	Тема 2. Механизм хозяйствования на предприятии	Лекция – беседа
3	Тема 3. Трудовые ресурсы и оплата труда работников	Лекция – беседа
4	Тема 4. Основные фонды	Лекция – беседа
5	Тема 5. Оборотные средства	Лекция – беседа
6	Тема 6. Организация производства и производственных процессов на предприятиях пищевой промышленности	Лекция – беседа
7	Тема 7. Формирование объёмов деятельности предприятий пищевой промышленности	Лекция – беседа
8	Тема 8. Издержки производства	Лекция – беседа
9	Тема 9. Прибыль и рентабельность	Лекция – беседа

## 5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины	Наименование семинарских, практических и лабораторных занятий (работ)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
1.	<p>Раздел 1. Предприятие в условиях рыночной экономики.</p> <p>Цели: формирование у студентов целостного представления о предприятии, его целях, функциях, структуре, содержании хозяйственного механизма.</p>	<p><i>Семинарские занятия:</i></p> <p>1. Предприятие и его место в национальной экономике.</p> <p>2. Экономический механизм функционирования предприятия на рынке</p>	УО	ОК-3; ОПК-5
2.	<p>Раздел 2. Ресурсы организации и эффективность их использования</p> <p>Цели: уметь выполнять расчёты и проводить оценку эффективности использования отдельных видов ресурсов предприятия (основных фондов, оборотных средств, ресурсов рабочей силы).</p>	<p><i>Практические занятия:</i></p> <p>3. Расчёт, оценка состояния и эффективности использования основных фондов.</p> <p>4. Расчет и оценка эффективности капитальных вложений.</p> <p>5. Оборотные средства, оценка эффективности их использования.</p> <p>6. Ресурсы рабочей силы: расчёт потребности, оценка эффективности использования.</p>	УО,	ОК-3; ОПК-5
3.	<p>Раздел 3. Организация и формирование объёмов деятельности промышленных предприятий</p> <p>Цели: уметь выполнять расчёты и проводить оценку расчёта производственной мощности и производственной программы</p>	<p><i>Практические занятия:</i></p> <p>7. Организация производства и производственных процессов на предприятии.</p> <p>8. Производственная мощность предприятия, содержание и методика расчёта. Формирование производственной программы.</p>	УО	ОК-3; ОПК-5

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины	Наименование семинарских, практических и лабораторных занятий (работ)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
4.	Раздел 4. Формирование затрат и финансовых результатов деятельности промышленных предприятий Цели: уметь выполнять расчёты и проводить оценку текущих затрат и прибыли	<i>Практические занятия:</i> 9. Издержки производства и себестоимость продукции. 10. Прибыль и рентабельность предприятия.	УО	ОК-3; ОПК-5

### 6.1. План самостоятельной работы студентов

№ п/п	Тема	Вид самостоятельной работы	Задание
1.	Тема 1. Предприятие и его роль в национальной экономике	работа с учебной литературой	подготовка к устному опросу
2.	Тема 2. Механизм хозяйствования на предприятии	работа с учебной литературой	подготовка к устному опросу
3.	Тема 3. Трудовые ресурсы и оплата труда работников	работа с учебной литературой	подготовка к устному опросу
4.	Тема 4. Основные фонды	работа с учебной литературой	подготовка к устному опросу
5.	Тема 5. Оборотные средства	работа с учебной литературой	подготовка к устному опросу
6.	Тема 6. Организация производства и производственных процессов на предприятиях пищевой промышленности	работа с учебной литературой	подготовка к устному опросу
7.	Тема 7. Формирование объёмов деятельности предприятий пищевой промышленности	работа с учебной литературой	подготовка к устному опросу
8.	Тема 8. Издержки производства	работа с учебной литературой	подготовка к устному опросу
9.	Тема 9. Прибыль и рентабельность	работа с учебной литературой	подготовка к устному опросу

## **6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов**

Целью самостоятельной работы студентов является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по направлению подготовки бакалавров. Самостоятельная работа студентов способствует развитию ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Задачами СРС являются:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений;
- использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на практических и лабораторных занятиях для эффективной подготовки к зачету.

Виды самостоятельной работы

*Подготовка к устному опросу.*

Одним из основных способов проверки и оценки знаний студентов по дисциплине является устный опрос, проводимый на занятиях. Устный опрос является формой текущего контроля и проводится индивидуально. Подготовка к опросу проводится в ходе самостоятельной работы студентов и включает в себя повторение пройденного материала по вопросам предстоящего опроса. Помимо основного материала студент должен изучить дополнительную рекомендованную литературу и информацию по теме, в том числе с использованием Интернет-ресурсов. Ответ студента должен представлять собой развернутое, связанное, логически выстроенное сообщение. При выставлении оценки преподаватель учитывает правильность ответа по содержанию, его последовательность, самостоятельность суждений и выводов, умение связывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

*Подготовка к лекции.* Необходимость самостоятельной работы по подготовке к лекции определяется тем, что изучение дисциплины строится по определенной логике освоения ее разделов. Чаще всего логика изучения того или иного предмета заключается в движении от рассмотрения общих научных основ к анализу конкретных процессов и факторов, определяющих функционирование и изменение этого предмета.

*Подготовка к практическому занятию.* Подготовка к практическому занятию включает следующие элементы самостоятельной деятельности: четкое представление цели и задач его проведения; выделение навыков умственной, аналитической, научной деятельности, которые станут результатом предстоящей работы. выработка навыков осуществляется с помощью получения новой информации об изучаемых процессах и с помощью знания о том, в какой степени в данное время студент владеет методами исследовательской деятельности, которыми он станет пользоваться на практическом занятии.

*Подготовка к зачету.* Самостоятельная подготовка к зачету должна осуществляться в течение всего семестра. Подготовка включает следующие действия. Прежде всего нужно перечитать все лекции, а также материалы, которые готовились к семинарским и практическим занятиям в течение семестра. Затем надо соотнести эту информацию с вопросами, которые даны к зачету. Если информации недостаточно, ответы находят в предложенной преподавателем литературе, рекомендуется делать краткие записи.

Организация СРС

Процесс организации самостоятельной работы студентов включает в себя следующие

этапы:

- подготовительный (определение целей, составление программы, подготовка методического обеспечения, подготовка оборудования);
- основной (реализация программы, использование приемов поиска информации, усвоения, переработки, применения, передачи знаний, фиксирование результатов, самоорганизация процесса работы);
- заключительный (оценка значимости и анализ результатов, их систематизация, оценка эффективности программы и приемов работы, выводы о направлениях оптимизации труда).

Организацию самостоятельной работы студентов обеспечивают: кафедра, преподаватель, библиотека и др.

## **6. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ (ПРОЕКТОВ)**

Курсовые работы (проекты) по дисциплине «Экономика пищевой промышленности» учебным планом не предусмотрены.

## **7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **8.1. Основная литература**

1. Экономика пищевой промышленности / Магомедов М.Д., Заздравных А.В., Афанасьева Г.А. - М.: Дашков и К, 2018. - 230 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=414917>
2. Экономика, организация и управление промышленным предприятием: учебник / Е.Д. Коршунова, О.В. Попова, И.Н. Дорожкин, О.Е. Зимовец, С.В. Курилова, А.Г. Схиртладзе, А.А. Корниенко. — М.: КУРС: ИНФРА-М, 2018. — 272 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=930126>
3. Экономика и организация пищевых производств: Учебное пособие / Дубровин И.А., Есина А.Р., Стуканова И.П., - 4-е изд., доп. и перераб. - М.: Дашков и К, 2017 <http://znanium.com/bookread2.php?book=343617>

### **8.2. Дополнительная литература**

1. Экономика и организация пищевых производств: Учебное пособие / Дубровин И.А., Есина А.Р., Стуканова И.П., - 4-е изд., доп. и перераб. - М.: Дашков и К, 2017. - 228 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=343617>
2. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества / Фридман А.М., - 4-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 656 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=415065>
3. Экономика предприятия общественного питания / Фридман А.М. - М.: Дашков и К, 2017. - 464 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=415286>

### **8.3. Программное обеспечение**

В процессе изучения дисциплины студент при подготовке к практическим, лабораторным занятиям, к лекционным курсам использует программные продукты.

Microsoft Windows 7 (№ 48235645)

Microsoft Office 2010 (№ 61160074)

Kaspersky Endpoint Security Node 1 year Educational Renewal License (№ 26FE-190306-082600-7-13049)

### **8.4. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы**

1. Договор с ООО "Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ» об оказании услуг по предоставлению доступа к электронным базам данных.

2. Контракт с ООО "ЗНАНИУМ" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Znanium.com».

3. Договор с ООО "Директ-Медиа" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Университетская библиотека онлайн».

## **8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Проектор переносной; Ноутбук переносной; Экран переносной; Классная доска; Учебно-наглядные пособия.

## **9. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

Освоение учебной дисциплины «Экономика пищевой промышленности» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения учебных занятий в форме групповых дискуссий, деловых игр, разбор конкретных ситуаций, решение конкретных производственных задач в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В процессе обучения применяются современные формы интерактивного обучения. Суть интерактивного обучения состоит в том, что учебный процесс организован таким образом, что практически все учащиеся оказываются вовлеченными в процесс познания, они имеют возможность понимать и рефлексировать по поводу того, что они знают и думают. Совместная деятельность учащихся в процессе познания, освоения учебного материала означает, что каждый вносит свой особый индивидуальный вклад, идет обмен знаниями, идеями, способами деятельности. Причем, происходит это в атмосфере доброжелательности и взаимной поддержки, что позволяет не только получать новое знание, но и развивает саму познавательную деятельность, переводит ее на более высокие формы кооперации и сотрудничества.

Интерактивная деятельность на уроках предполагает организацию и развитие диалогового общения, которое ведет к взаимопониманию, взаимодействию, к совместному решению общих, но значимых для каждого участника задач. Интерактив исключает доминирование как одного выступающего, так и одного мнения над другим. В ходе диалогового обучения учащиеся учатся критически мыслить, решать сложные проблемы на основе анализа обстоятельств и соответствующей информации, взвешивать альтернативные мнения, принимать продуманные решения, участвовать в дискуссиях, общаться с другими людьми. Для этого на уроках организуются индивидуальная, парная и групповая работа, применяются исследовательские проекты, идет работа с документами и различными источниками информации, используются творческие работы.

Интерактивное выступление предполагает ведение постоянного диалога с аудиторией:

- задавая вопросы, и получая из аудитории ответы;
- проведение в ходе выступления учебной деловой игры;
- приглашение специалиста для краткого комментария по обсуждаемой проблеме;
- использование наглядных пособий (схем, таблиц, диаграмм, рисунков, видеозаписи и др.)

и т.п.

*Лекция-беседа*, или «диалог с аудиторией», наиболее распространенная и сравнительно простая форма активного вовлечения слушателей в учебный процесс. Она предполагает непосредственный контакт преподавателя с аудиторией. Ее преимущество состоит в том, что она позволяет привлекать внимание слушателей к наиболее важным вопросам темы, определять содержание и темп изложения учебного материала с учетом особенностей аудитории. Эффективность этого метода в условиях группового обучения снижается из-за того, что не всегда удается вовлечь в беседу каждого из слушателей. В то же время групповая беседа позволяет расширить круг мнений сторон. Участие студентов в лекции-беседе можно обеспечить различными приемами: вопросы к аудитории, которые могут быть как элементарные, с целью сосредоточить внимание слушателей, так и проблемные.

## **10. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (ОС)**

Оценочные средства по дисциплине «Экономика пищевой промышленности» разработаны в соответствии с положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)».

### **БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА**

Максимальная сумма рейтинговых баллов, которая может быть начислена студенту по учебной дисциплине, составляет 100 рейтинговых баллов.

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов		
	Текущий Контроль (устный опрос)	контроль	Сумма баллов
Зачет	40-80	10-20	60-100

Рейтинг студента в семестре по дисциплине складывается из рейтинговых баллов, которыми преподаватель в течение семестра оценивает посещение учебных занятий, его текущую работу на занятиях и самостоятельную работу, результаты устных опросов, премиальных и штрафных баллов.

Рейтинг студента по дисциплине складывается из оценки в рейтинговых баллах ответа на зачете.

Преподаватель, осуществляющий проведение практических занятий, доводит до сведения студентов на первом занятии информацию о формировании рейтинга студента и рубежного рейтинга.

Посещение студентом одного практического занятия оценивается преподавателем в 1,0 рейтинговый балл.

Текущий аудиторный контроль по дисциплине в течение семестра:  
один ответ в устном опросе – до 2 рейтинговых баллов;

По окончании семестра каждому студенту выставляется его Рейтинговая оценка текущей успеваемости, которая является оценкой посещаемости занятий, активности на занятиях, качества самостоятельной работы.

Студент допускается к мероприятиям промежуточной аттестации, если его рейтинговая оценка текущей успеваемости (без учета премиальных рейтинговых баллов) не менее 40 рейтинговых баллов.

Студенты, не набравшие минимальных рейтинговых баллов по учебной дисциплине, проходят процедуру добора баллов.

Максимальная рейтинговая оценка текущей успеваемости студента за семестр по результатам текущей работы и текущего контроля знаний (без учета премиальных баллов) составляет 80 рейтинговых баллов.

Ответ студента может быть максимально оценен на зачете в 20 рейтинговых баллов.

Студент, по желанию, может сдать зачет в формате «автомат», если его рейтинг за семестр, с учетом премиальных баллов, составил не менее 60 рейтинговых баллов с выставлением оценки «зачтено».

Рейтинговая оценка по дисциплине и соответствующая аттестационная оценка по шкале «зачтено» при использовании формата «автомат», проставляется экзаменатором в зачетную книжку и зачетно-экзаменационную ведомость только в день проведения зачета согласно расписанию группы, в которой обучается студент.

Для приведения рейтинговой оценки к аттестационной используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинг студента по дисциплине (включая премиальные баллы)
-------------------------------------	--

«зачтено»	от 60 баллов и выше
«не зачтено»	менее 60 баллов

Рейтинг по дисциплине у студента на зачете менее чем в 10 рейтинговых баллов считается неудовлетворительным (независимо от рейтинга студента в семестре). В этом случае в зачетно-экзаменационную ведомость в графе «Аттестационная оценка» проставляется «не зачтено».

Преподавателю предоставляется право начислять студентам премиальные баллы за активность (участие в научных конференциях, конкурсах, олимпиадах, активная работа на аудиторных занятиях, публикации статей, работа со школьниками, выполнение заданий повышенной сложности, изготовление наглядных пособий и т.д.) в количестве, не превышающем 20 рейтинговых баллов за семестр. Премиальные баллы не входят в сумму рейтинга текущей успеваемости студента, а прибавляются к ним.

### 11.1. Оценочные средств текущего контроля

#### Примерный перечень вопросов для устного опроса

1. Проблемы развития предприятий пищевой промышленности в условиях вступления России в ВТО.
2. Содержание и принципы функционирования хозяйственного механизма предприятий пищевой промышленности.
3. Особенности функционирования механизма хозяйствования предприятий в казачьих сообществах.
4. Основные производственные фонды, их формирование и использование на предприятиях пищевой промышленности.
5. Оборотные средства предприятий пищевой промышленности.
6. Ресурсы рабочей силы предприятия: состав и особенности использования.
7. Производительность труда как фактор повышения эффективности производства на предприятии.
8. Формы и системы оплаты труда основного персонала на предприятиях пищевой промышленности.
9. Оплата и стимулирование труда административно-управленческого персонала.
10. Пути повышения качества продукции на предприятиях пищевой промышленности.
11. Сырьевые ресурсы и проблемы их эффективного использования на предприятиях пищевой промышленности.
12. Производственная мощность предприятия и пути повышения эффективности ее использования.
13. Резервы увеличения объемов продаж (реализованной продукции) на предприятиях пищевой промышленности.
14. Пути экономии издержек производства.
15. Взаимосвязь объемов продаж, издержек и прибыли предприятия.
16. Прибыль предприятия, ее виды и порядок формирования на промышленном предприятии.
17. Направления распределения и использования прибыли предприятия.

### 11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
ОК-3	способностью использовать основы	<b>Знает:</b> - порядок формирования и	1. Изучение теоретического



	экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	<p>методы управления ресурсами и затратами предприятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание экономических показателей деятельности предприятия.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать экономическую эффективность ресурсов и затрат предприятия</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методикой расчёта показателей эффективности использования отдельных видов ресурсов предприятия;</li> <li>- методами оценки эффективности капитальных вложений и выбора наиболее выгодного варианта вложений капитала;</li> <li>- методами составления производственной программы в зависимости от факторов, определяющих её величину;</li> <li>- методикой расчёта и оценки финансовых результатов деятельности предприятия;</li> </ul>	<p>материала и овладение практическими навыками.</p> <p>2. Применение полученных знаний согласно поставленным задачам.</p>
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современное законодательство, методические и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий;</li> <li>- механизм функционирования предприятия, его основные элементы</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- находить организационно-управленческие решения в вопросах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью находить организационно-управленческие решения для эффективной организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.</li> </ul>	<p>1. Изучение теоретического материала и овладение практическими навыками.</p> <p>2. Применение полученных знаний согласно поставленным задачам.</p>
<b>Уровень сформированности компетенций</b>			

<p><b>«недостаточный»</b> Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы</p>	<p><b>«пороговый»</b> Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.</p>	<p><b>«продвинутый»</b> Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.</p>	<p><b>«высокий»</b> Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка</p>
--	--	---	---

### Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов:

№ п/п	Вид контроля	Контролируемые темы (разделы)	Компетенции, компоненты которых контролируются
1	Устный опрос	Тема 1. Предприятие и его роль в национальной экономике	ОК-3; ОПК-5
2	Устный опрос	Тема 2. Механизм хозяйствования на предприятии	ОК-3; ОПК-5
3	Устный опрос	Тема 3. Трудовые ресурсы и оплата труда работников	ОК-3; ОПК-5
4	Устный опрос	Тема 4. Основные фонды	ОК-3; ОПК-5
5	Устный опрос	Тема 5. Оборотные средства	ОК-3; ОПК-5
6	Устный опрос	Тема 6. Организация производства и производственных процессов на предприятиях пищевой промышленности	ОК-3; ОПК-5
7	Устный опрос	Тема 7. Формирование объёмов деятельности предприятий пищевой промышленности	ОК-3; ОПК-5
8	Устный опрос	Тема 8. Издержки производства	ОК-3; ОПК-5
9	Устный опрос	Тема 9. Прибыль и рентабельность	ОК-3; ОПК-5

### Бально-рейтинговая система

Максимальная сумма рейтинговых баллов, которая может быть начислена студенту по учебной дисциплине, составляет 100 рейтинговых баллов.

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов		
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация	Сумма баллов
Зачет	40-80	10-20	60-100

Рейтинг студента в семестре по дисциплине складывается из рейтинговых баллов, которыми преподаватель в течение семестра оценивает посещение учебных занятий, его текущую работу на занятиях и самостоятельную работу, результаты текущих устных опросов, премиальных и штрафных баллов.

Рубежный рейтинг студента по дисциплине складывается из оценки в рейтинговых баллах ответа на экзамене (зачете).

Преподаватель, осуществляющий проведение практических занятий, доводит до сведения студентов на первом занятии информацию о формировании рейтинга студента и рубежного рейтинга.

Посещение студентом одного практического занятия оценивается преподавателем в 1,0 рейтинговый балл.

Текущий аудиторный контроль по дисциплине в течение семестра:

один ответ в устном опросе – до 2 рейтинговых баллов;

Доклады в устной форме – один доклад 7 баллов;

Посещаемость лекций, практических занятий – по 5 баллов за 1 лекцию

Активность на занятии - не более 5 баллов за 1 занятие.

Зачет:

10-20 баллов – зачтено;

Ниже 10 баллов – не зачтено.

По окончании семестра каждому студенту выставляется его Рейтинговая оценка текущей успеваемости, которая является оценкой посещаемости занятий, активности на занятиях, качества самостоятельной работы.

Студент допускается к мероприятиям промежуточной аттестации, если его рейтинговая оценка текущей успеваемости (без учета премиальных рейтинговых баллов) не менее:

по дисциплине, завершающейся зачетом - 40 рейтинговых баллов.

Студенты, не набравшие минимальных рейтинговых баллов по учебной дисциплине, проходят процедуру добора баллов:

– устный опрос по 2 вопроса по каждой изученной теме (2 балла за каждый правильный ответ);

- наличие конспекта лекций (8 баллов).

Максимальная рейтинговая оценка текущей успеваемости студента за семестр по результатам текущей работы и текущего контроля знаний (без учета премиальных баллов) составляет: 60-100 рейтинговых баллов для дисциплин, заканчивающихся зачетом.

Студент, по желанию, может сдать зачет в формате «автомат», если его рейтинг за семестр, с учетом премиальных баллов, составил не менее – 60 рейтинговых баллов с выставлением оценки «зачтено»

Рейтинговая оценка по дисциплине и соответствующая аттестационная оценка по шкале «зачтено», при использовании формата «автомат», проставляется экзаменатором в зачетную книжку и зачетно-экзаменационную ведомость только в день проведения экзамена или зачета согласно расписанию группы, в которой обучается студент.

Для приведения рейтинговой оценки к аттестационной (пятибалльный формат) используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинг студента по дисциплине (включая премиальные баллы)
«зачтено»	от 60 баллов и выше
«не зачтено»	менее 60 баллов

Рубежный рейтинг по дисциплине у студента на зачете менее чем в 10 рейтинговых баллов считается неудовлетворительным (независимо от рейтинга студента в семестре). В этом случае в зачетно-экзаменационную ведомость в графе «Аттестационная оценка» проставляется «не зачтено».

Преподавателю предоставляется право начислять студентам премиальные баллы за активность (участие в научных конференциях, конкурсах, олимпиадах, активная работа на аудиторных занятиях, публикации статей, работа со школьниками, выполнение заданий

повышенной сложности, изготовление наглядных пособий и т.д.) в количестве, не превышающем 20 рейтинговых баллов за семестр. Премияльные баллы не входят в сумму рейтинга текущей успеваемости студента, а прибавляются к ним.

### **Перечень вопросов к зачету**

1. Условия жизнедеятельности и функционирования рынка: понятие, признаки, виды и функции, инфраструктура.
2. Необходимость государственного регулирования экономики в условиях рыночных отношений.
3. АПК и его роль в развитии отраслей пищевой промышленности.
4. Понятие, состав и структура основных производственных фондов. Учет и методы оценки ОПФ.
5. Амортизация основных производственных фондов (ОПФ), ее роль в процессе обновления и воспроизводства ОПФ.
6. Показатели, характеризующие использование ОПФ. Пути улучшения использования ОПФ.
7. Понятие, состав и структура оборотных средств.
8. Виды производственных запасов. Методы их расчета
9. Пути улучшения использования оборотных средств.
10. Сырьевая база отрасли. Задачи и пути своевременного обеспечения и эффективного использования сырьевых ресурсов.
11. Коллектив предприятия, его формирование.
12. Планирование численности рабочих.
13. Показатели, характеризующие использование трудовых ресурсов. Производительность труда, методы измерения, пути повышения.
14. Формы и системы оплаты труда. Фонд зарплаты и фонд потребления, методы расчета.
15. Понятие, функции и классификация цен.
16. Функции цен: стимулирующая, распределительная, учетно-контрольная, регулирующая, информационная и социальная.
17. Виды цен, их составляющие
18. Сущность налоговой политики и ее цели. Виды налогов и классификация по источникам их взимания.
19. Производственная мощность, факторы, влияющие на ее величину и использование.
20. Производственная мощность, ее определение и методы расчета.
21. Показатели объема производства и реализации продукции, их назначение в расчетах, достоинства и недостатки.
22. Товарная, реализуемая, валовая продукция, их состав, методы оценки. Особенности обоснования объемов производства и реализации продукции в различных отраслях пищевой промышленности в условиях рыночной экономики.
23. Понятие, состав, структура себестоимости.
24. Группировка затрат, образующих себестоимость продукции.
25. Основные факторы и пути снижения себестоимости продукции.
26. Пути снижения себестоимости продукции.
27. Значение показателя "себестоимость продукции" для оценки производственно-хозяйственной деятельности предприятия.
28. Балансовая прибыль, ее распределение. Факторы, влияющие на величину прибыли.
29. Понятие рентабельности, ее назначение в расчетах. Пути повышения рентабельности
30. Виды и источники инвестиций.
31. Капитальное строительство. Основные направления капитальных вложений.

32. Состав и структура капитальных вложений.
33. Научно-технический прогресс – важнейший фактор экономического роста. Основные направления научно-технического прогресса.
34. Влияние внедрения основных направлений научно-технического прогресса на основные показатели производственно-хозяйственной деятельности, повышение качества и цены.
35. Экономическая эффективность инвестиционных проектов. Виды эффективности.
36. Основные факторы, влияющие на размещение предприятий пищевой промышленности.
37. Особенности размещения отдельных отраслей пищевой промышленности.
38. Предприятие в системе рыночных отношений. Условия организации, реорганизации и ликвидации предприятий. Учредительные документы.
39. Организационно-правовые формы предприятий пищевой промышленности.
40. Производственный процесс, его состав. Задачи изучения и пути совершенствования производственного процесса.
41. Задачи, методы изучения и пути совершенствования структуры производственного процесса.
42. Производственный цикл и факторы, его определяющие.
43. Признаки, характеризующие поточное производство. Условия непрерывности поточного производства.
44. Параметры, характеризующие организацию поточного производства и методы их расчета
45. Факторы, определяющие тип и структуру промышленного предприятия.
46. Основные структурные подразделения предприятия. Принципы образования цехов.
47. Пути совершенствования структуры предприятий пищевой промышленности.
48. Организация ремонтного хозяйства на предприятии.
49. Понятие ремонтного цикла. Расчет количества осмотров, текущих, средних ремонтов и составление графиков планово-предупредительных ремонтов.
50. Организация транспортного обслуживания предприятия.
51. Виды и задачи внутризаводского планирования.
52. Задачи и содержание оперативно-производственного планирования.

## **11. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ**

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащённости образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн.

В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Основной формой в дистанционном обучении является индивидуальная форма обучения. Главным достоинством индивидуального обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья является то, что оно позволяет полностью индивидуализировать содержание, методы и темпы учебной деятельности инвалида, следить за каждым его действием и операцией при решении конкретных задач; вносить вовремя необходимые коррективы как в

деятельность студента-инвалида, так и в деятельность преподавателя. Дистанционное обучение также обеспечивает возможности коммуникаций не только с преподавателем, но и с другими обучаемыми, сотрудничество в процессе познавательной деятельности.

При изучении дисциплины используются следующие организационные мероприятия:

- использование возможностей сети «Интернет» для обеспечения связи с обучающимися, предоставления им необходимых материалов для самостоятельного изучения, контроля текущей успеваемости и проведения тестирования.

- проведение видеоконференций, лекций, консультаций, и т.д. с использованием программ, обеспечивающих дистанционный контакт с обучающимся в режиме реального времени.

- предоставление электронных учебных пособий, включающих в себя основной материал по дисциплинам, включенным в ОП.

- проведение занятий, консультаций, защит курсовых работ и т.д. на базе консультационных пунктов, обеспечивающих условия для доступа туда лицам с ограниченными возможностями.

- предоставление видеолекций, позволяющих изучать материал курса дистанционно.

- использование программного обеспечения и технических средств, имеющих функции адаптации для использования лицами с ограниченными возможностями.

- увеличение продолжительности сдачи обучающимся инвалидом или лицом с ОВЗ форм промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности их сдачи: зачет и экзамен, проводимый в письменной форме - не более чем на 90 мин., проводимый в устной форме – не более чем на 20 мин.

### 13. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением кафедры «Естественнонаучных дисциплин и инженерных технологий»	Протокол заседания кафедры № 5 от «22» января 2015 года	22.01.2015
2.	Утверждена на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, уровень прикладной бакалавриат, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015г. № 1332 и введена в действие решением кафедры «Естественнонаучных дисциплин и инженерных технологий»	Протокол заседания кафедры № 6 от «25» февраля 2015 года	25.12.2015
3.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «22» февраля 2016 года	22.02.2016
4.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «24» февраля 2017 года	24.02.2017
5.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «20» февраля 2018 года	20.02.2018
6.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 5 от «16» января 2019 года	16.01.2019