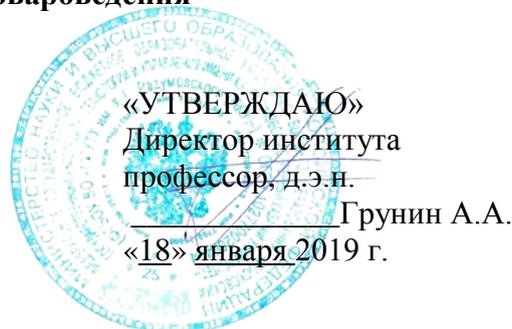




**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
МОСКОВСКИЙ ОБЛАСТНОЙ КАЗАЧИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ И  
УПРАВЛЕНИЯ (ФИЛИАЛ) ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО  
БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО  
ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ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

**Кафедра Экономики и товароведения**



**Рабочая программа дисциплины (модуля)**

**Б1.В.10 Экономика отраслей пищевой промышленности**

Направление подготовки	<b>38.03.01 Экономика</b> <i>(код, наименование направления подготовки)</i>
Тип образовательной программы	<b>прикладной бакалавриат</b> <i>(академический/прикладной бакалавриат/магистратура)</i>
Направленность (профиль) подготовки	<b>экономика предприятий пищевой промышленности</b> <i>(наименование профиля)</i>
Квалификация выпускника	<b>бакалавр</b> <i>(бакалавр/специалист/магистр)</i>
Форма обучения	<b>очная, заочная</b> <i>(очная, заочная)</i>

Рабочая программа дисциплины (модуля) «**Экономика отраслей пищевой промышленности**» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки **38.03.01 Экономика (уровень бакалавриата)**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 № 1327 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки «Экономика» (уровень бакалавриата)», учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Экономика предприятий пищевой промышленности».

Рабочая программа дисциплины (модуля) «**Экономика отраслей пищевой промышленности**» разработана д.э.н, профессором Груниным А.А.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы д.э.н., профессор



А.А. Грунин

(подпись)

Рабочая программа дисциплины обсуждена и утверждена на заседании кафедры экономики и товароведения. Протокол № 6 от «11» января 2019 года

И.О. заведующего кафедрой к.ф-м.н., доцент



А.И. Кустов

Рецензенты:  
к.э.н. доцент кафедры экономика и управление ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»



О.А. Сагина

(подпись)

Директор Института экономики, менеджмента и права ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)», к.э.н., доцент



О.А. Аничкина

(подпись)

## Оглавление

1. Цели и задачи дисциплины (модуля).....	4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП.....	4
3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) .....	4
4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы (разделяется по формам обучения) .....	5
5. Содержание дисциплины (модуля).....	6
5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля) .....	6
5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами.....	8
5.3. Разделы и темы дисциплины (модуля) и виды занятий.....	8
6. Перечень практических занятий .....	11
6.1. План самостоятельной работы студентов.....	12
6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов .....	14
7. Примерная тематика курсовых работ (проектов).....	16
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины .....	16
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) .....	17
10. Образовательные технологии.....	17
11. Оценочные средства.....	17
12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями...30	
13. Лист регистрации изменений .....	31

## **1. Цели и задачи дисциплины (модуля):**

Цель учебной дисциплины заключается в формировании обучающихся целостного представления об экономике предприятия пищевой промышленности, умении принимать управленческие решения, ориентированные на повышение эффективности деятельности и укреплении конкурентоспособности предприятия, а также оценивать экономические и социальные условия осуществления предпринимательской деятельности, выявлять новые рыночные возможности и формировать новые бизнес-модели.

### 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.
- сформировать практические навыки оценки экономических и социальных условий осуществления предпринимательской деятельности;
- понимать новые рыночные возможности и новые бизнес модели.

## **2. Место дисциплины в структуре ОПОП:**

Дисциплина Б1.В.10 Экономика отраслей пищевой промышленности относится к вариативному циклу ОПОП подготовки бакалавров по направлению 38.03.01 «Экономика» для очной и заочной форм обучения.

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

Изучение дисциплины «Экономика отраслей пищевой промышленности» является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: «Проектирование», «Управление персоналом промышленных предприятий» и др.

## **3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):**

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-1 - способностью собрать и проанализировать исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов.

В результате изучения дисциплины студент должен:

### ***Знать:***

-исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов

### ***Уметь:***

- собрать и проанализировать исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов.

### ***Владеть:***

- способностью собрать и проанализировать исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов.

Процесс изучения дисциплины «Экономика пищевой промышленности» направлен на формирование у обучающихся по программе высшего образования – программе

бакалавриата – по направлению подготовки 38.03.01 «Экономика», направленность (профиль) «Экономика предприятий пищевой промышленности» профессиональных компетенций ПК-1.

Код и описание компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1 – способностью собрать и проанализировать исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов	<b>Знает:</b> исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов
	<b>Умеет:</b> собрать и проанализировать исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов
	<b>Владеет:</b> способностью собрать и проанализировать исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов.

#### 4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы (разделяется по формам обучения)

##### Очная и заочная форма обучения

Вид учебной работы	ОФО	ЗФО
	Семестр 3, часы	2 Курс, часы
<b>Аудиторные учебные занятия, всего</b>	<b>68</b>	<b>8</b>
в том числе: Лекции; Практические занятия	34 34	4 4
<b>Самостоятельная работа обучающихся, всего</b>	<b>76</b>	<b>132</b>
в том числе: Доклады, сообщение по теме, др. творческие работы; <i>Другие виды самостоятельной работы:</i>	76	132
<b>контроль</b>		<b>4</b>
<b>Вид промежуточной аттестации</b>	<b>Зачет с оценкой</b>	<b>Зачет с оценкой</b>
<b>Общая трудоемкость учебной дисциплины, часы</b>	<b>144</b>	<b>144</b>
<b>зачётные единицы</b>	<b>4</b>	<b>4</b>

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. Внеаудиторная контактная работа включает в себя проведение текущего контроля успеваемости в электронной информационно-образовательной среде.

## **5. Содержание дисциплины (модуля)**

### **5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)**

*Модуль 1. Предприятие пищевой промышленности в условиях рыночной экономики (ПК-1)*

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

Особенности предприятий пищевой промышленности

#### **Тема 1. Предприятие пищевой промышленности и его роль в национальной экономике (ПК-1)**

Особенности предприятий пищевой промышленности. Вклад организаций пищевой в формирование ВВП России и мирового хозяйства. Организация производства. Разделение труда. Кооперация труда. Структура организации: общая, производственная. Элементы производственной структуры: рабочее место, участок, цех. Типы специализации цехов: технологический, предметный, смешанный. Функциональные подразделения организации: цеха основного производства, вспомогательные цеха, подсобные цеха, обслуживающие хозяйства, побочные цеха, подразделения сервисного обслуживания, подразделения социальной инфраструктуры.

#### **Тема 2. Механизм хозяйствования на предприятии пищевой промышленности (ПК-1)**

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

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

*Модуль 2. Ресурсы организации пищевой промышленности и эффективность их использования (ПК-1)*

#### **Тема 3. Основные и оборотные фонды предприятий пищевой промышленности (ПК-1)**

Особенности привлечения инвестиций для формирования основных фондов на предприятиях пищевой промышленности.

Основные виды промышленного оборудования для предприятий пищевой промышленности, особенности их эксплуатации.

Источники формирования основных и оборотных фондов на предприятиях пищевой промышленности. Экономические проблемы научно-технического потенциала отрасли. Инновации и инвестиции. Задачи отечественных предприятий пищевой промышленности в связи со вступлением России в ВТО. Задачи отечественных предприятий пищевой промышленности в связи с программами импортозамещения.

Показатели состояния и развития основных фондов по пищевой промышленности.

#### **Тема 4. Особенности привлечения оборотных средств предприятий пищевой промышленности (ПК-1)**

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

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

#### *Модуль 3. Организация и формирование объёмов деятельности промышленных предприятий (ПК-1)*

#### **Тема 6. Организация производства и производственных процессов на предприятиях пищевой промышленности (ПК-1)**

Сущность организации производства на предприятиях. Характеристика производства с точки зрения: концентрация, специализация, кооперирование и комбинирование. Производственный процесс, его состав, виды, принципы организации. Организация основного производства.

Задачи проектирования производственных процессов предприятий пищевой промышленности. Особенности организации производства предприятий пищевой промышленности.

#### **Тема 7. Формирование объёмов деятельности предприятий пищевой промышленности (ПК-1)**

Показатели объёмов деятельности промышленных предприятий. Продукция как результат производственной деятельности, её измерители. Результаты производства по степени завершенности: незавершенное 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.

#### *Модуль 4. Формирование затрат и финансовых результатов деятельности промышленных предприятий (ПК-1)*

#### **Тема 8. Структура затрат на предприятиях пищевой промышленности (ПК-1)**

Издержки производства и себестоимость продукции. Классификация издержек производства предприятий пищевой промышленности с целью формирования себестоимости продукции.

Планирование издержек предприятий пищевой промышленности с использованием экономико-математических методов.

### Тема 9. Классификация затрат в целях отнесения из на себестоимость продукции на предприятиях пищевой промышленности(ПК-1)

Товарооборот, его виды. Формирование показателя товароборота. Расчет товароборота. Прибыль предприятия: механизм формирования и налогообложения. Понятие прибыли.

Рентабельность, методика ее определения. Сравнительная оценка рентабельности предприятия пищевой промышленности. Значение показателя рентабельности для принятия инвестиционных решений.

### 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)									
		3	4	5	6	7	8	9			
1.	Знания, умения и навыки, приобретаемые в ходе изучения дисциплины «Экономика отраслей пищевой промышленности», обеспечивают усвоение всех последующих теоретических и прикладных дисциплин, связанных с профессиональной деятельностью обучающегося										

### 5.3. Разделы и темы дисциплины (модуля) и виды занятий Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела (модуля)	Наименование темы	Виды занятий в часах					СРС	Всего
			Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия			
1.	<b>Модуль 1. Предприятие пищевой промышленности в условиях рыночной экономики</b>	Тема 1. Предприятие пищевой промышленности и его роль в национальной экономике	3-1*	3	-	-	8	14	
		Тема 2. Механизм хозяйствования на предприятии пищевой	3-1*	3	-	-	8	14	

		промышленности							
2.	<b>Модуль 2. Ресурсы организации пищевой промышленности и эффективность их использования</b>	Тема 3. Основные и оборотные фонды предприятий пищевой промышленности	3	3	-	-	8	14	
		Тема 4. Особенности привлечения оборотных средств предприятия пищевой промышленности	3-1*	3-2*	-	-	8	14	
		Тема 5. Программы развития производственной базы предприятий пищевой промышленности и апк	3	3	-	-	8	14	
3.	<b>Модуль 3. Организация производства и формирование объёмов деятельности промышленных предприятий</b>	Тема 6. Организация производства и производственных процессов на предприятиях пищевой промышленности	3	3	-	-	8	14	
		Тема 7. Формирование объёмов деятельности предприятий пищевой промышленности	3	3	-	-	8	14	
4.	<b>Модуль 4. Формирование затрат и финансовых результатов деятельности промышленных предприятий</b>	Тема 8. структура затрат на предприятиях пищевой промышленности	3-0,5*	3	-	-	8	14	
		Тема 9. Классификация затрат в целях отнесения из на себестоимость продукции на предприятиях пищевой промышленности	10	10			12	32	
Общий объем, часов			34	34	-	-	76	<b>144</b>	

\*Занятия с применением активных и интерактивных форм обучения

## Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела (модуля)	Наименование темы	Виды занятий в часах					Всего
			Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	СРС	
1.	<b>Модуль 1. Предприятие пищевой промышленности в условиях рыночной экономики</b>	Тема 1. Предприятие пищевой промышленности и его роль в национальной экономике	1*				14	15
		Тема 2. Механизм хозяйствования на предприятии пищевой промышленности		1*			14	15
2.	<b>Модуль 2. Ресурсы организации пищевой промышленности и эффективность их использования</b>	Тема 3. Основные и оборотные фонды предприятий пищевой промышленности	1				14	15
		Тема 4. Особенности привлечения оборотных средств предприятий пищевой промышленности					16	16
		Тема 5. Программы развития производственной базы предприятий пищевой промышленности и апк		1*			16	17
3.	<b>Модуль 3. Организация производства и формирование объёмов деятельности промышленных предприятий</b>	Тема 6. Организация производства и производственных процессов на предприятиях пищевой промышленности	1*				14	15
		Тема 7. Формирование объёмов деятельности предприятий пищевой промышленности		1			16	17
4.	<b>Модуль 4. Формирование затрат и финансовых результатов деятельности промышленных предприятий</b>	Тема 8. структура затрат на предприятиях пищевой промышленности	1*				14	15
		Тема 9. Классификация затрат в целях отнесения из на себестоимость продукции на предприятиях пищевой промышленности		1*			14	15
	Контроль						4	
Общий объем, часов			4	4		-	132	<b>144</b>

\*Занятия с применением активных и интерактивных форм обучения

### 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 пищевой промышленности и его роль в национальной экономике	<b>Лекция – визуализация</b> с применением мультимедийных технологий. Систематизация и выделение наиболее существенных элементов информации.
2	Тема 2. Механизм хозяйствования на предприятии пищевой промышленности	<b>Лекция – визуализация</b> с применением мультимедийных технологий. Систематизация и выделение наиболее существенных элементов информации.
3	Тема 3. Основные и оборотные фонды предприятий пищевой промышленности	<b>Лекция – дискуссия</b> – свободный обмен мнениями, идеями и взглядами по исследуемому вопросу. Преподаватель организует обмен мнениями в интервалах между блоками изложения, и может видеть, насколько эффективно студенты используют знания, полученные в ходе обучения.
4	Тема 4. Особенности привлечения оборотных средств предприятий пищевой промышленности	<b>Лекция – визуализация</b> с применением мультимедийных технологий. Систематизация и выделение наиболее существенных элементов информации.
5	Тема 5. Программы развития производственной базы предприятий пищевой промышленности и апк	<b>Лекция – визуализация</b> с применением мультимедийных технологий. Систематизация и выделение наиболее существенных элементов информации.
6	Тема 6. Организация производства и производственных процессов на предприятиях пищевой промышленности	<b>Лекция – визуализация</b> с применением мультимедийных технологий. Систематизация и выделение наиболее существенных элементов информации.
7	Тема 7. Формирование объёмов деятельности предприятий пищевой промышленности	Разбор конкретных профессиональных ситуаций ( <b>кейсов</b> ) - выявление, отбор и решение проблем; работа с информацией - осмысление значения деталей, описанных в ситуации; анализ и синтез информации и аргументов; работа с предположениями и заключениями; оценка альтернатив; принятие решений; слушание и понимание других людей. Решение кейса может происходить как индивидуально, так и в составе группы.
8	Тема 8. структура затрат на предприятиях пищевой промышленности	<b>Лекция – визуализация</b> с применением мультимедийных технологий. Систематизация и выделение наиболее существенных элементов информации.
9	Тема 9. Классификация затрат в целях отнесения из на себестоимость продукции на предприятиях пищевой промышленности	<b>Лекция – визуализация</b> с применением мультимедийных технологий. Систематизация и выделение наиболее существенных элементов информации.

## 6. Перечень практических занятий

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины (модуля)	Наименование семинарских, практических и лабораторных занятий (работ)	Трудоёмкость (час.) ОФО /ЗФО	Оценочные средства	Формируемые компетенции
1.	<b>Модуль 1. Предприятие пищевой промышленности в условиях рыночной экономики</b>	Тема 1. Предприятие пищевой промышленности и его роль в национальной экономике	3	Устный опрос	ПК-1
		Тема 2. Механизм хозяйствования на предприятии пищевой промышленности	3/1		

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины (модуля)	Наименование семинарских, практических и лабораторных занятий (работ)	Трудоемкость (час.) ОФО /ЗФО	Оценочные средства	Формируемые компетенции
2.	<b>Модуль 2. Ресурсы организации пищевой промышленности и эффективность их использования</b>	Тема 3. Основные и оборотные фонды предприятий пищевой промышленности	3	Устный опрос	ПК-1
		Тема 4. Особенности привлечения оборотных средств предприятий пищевой промышленности	3		
		Тема 5. Программы развития производственной базы предприятий пищевой промышленности и АПК	3/1		
3.	<b>Модуль 3. Организация производства и формирование объемов деятельности промышленных предприятий</b>	Тема 6. Организация производства и производственных процессов на предприятиях пищевой промышленности	3/1	коллоквиум	ПК-1
		Тема 7. Формирование объемов деятельности предприятий пищевой промышленности	3		
4.	<b>Модуль 4. Формирование затрат и финансовых результатов деятельности промышленных предприятий</b>	Тема 8. структура затрат на предприятиях пищевой промышленности	3/1	коллоквиум	ПК-1
		Тема 9. Классификация затрат в целях отнесения из на себестоимость продукции на предприятиях пищевой промышленности	10		

### 6.1. План самостоятельной работы студентов

№ п/п	Тема	Вид самостоятельной работы	Задание	Рекомендуемая литература	Количество часов ОФО/ЗФО
1.	Тема 1. Предприятие пищевой промышленности и его роль в национальной экономике	1. сообщение по теме; 2. подготовка к терминологическому диктанту.	Подготовится к ответам на вопросы по теме	рекомендуется использовать актуализированный список литературы, приведенный в настоящей рабочей программе	8/14
2.	Тема 2. Механизм хозяйствования на предприятии пищевой промышленности	1. подготовка к собеседованию; 2. выполнение домашнего задания.	Подготовится к ответам на вопросы по теме	рекомендуется использовать актуализированный список литературы, приведенный в настоящей рабочей программе	8/14
3.	Тема 3. Основные и оборотные фонды предприятий пищевой промышленности	1. подготовка к коллоквиуму; 2. выполнение домашнего задания	Подготовится к ответам на вопросы по теме	рекомендуется использовать актуализированный список литературы, приведенный в настоящей рабочей программе	8/14

№ п/п	Тема	Вид самостоятельной работы	Задание	Рекомендуемая литература	Количество часов ОФО/ЗФО
				программе	
4.	Тема 4. Особенности привлечения оборотных средств предприятий пищевой промышленности	1. подготовка к коллоквиуму; 2. выполнение домашнего задания	Подготовится к ответам на вопросы по теме	рекомендуется использовать актуализированный список литературы, приведенный в настоящей рабочей программе	8/16
5.	Тема 5. Программы развития производственной базы предприятий пищевой промышленности и апк	1. написание доклада; 2. выполнение домашнего задания; 3. подготовка к опросу	Подготовится к ответам на вопросы по теме	рекомендуется использовать актуализированный список литературы, приведенный в настоящей рабочей программе	8/16
6.	Тема 6. Организация производства и производственных процессов на предприятиях пищевой промышленности	1. выполнение домашнего задания	Подготовится к ответам на вопросы по теме	рекомендуется использовать актуализированный список литературы, приведенный в настоящей рабочей программе	8/14
7.	Тема 7. Формирование объёмов деятельности предприятий пищевой промышленности	1. подготовка к собеседованию; 2. выполнение домашнего задания	Подготовится к ответам на вопросы по теме	рекомендуется использовать актуализированный список литературы, приведенный в настоящей рабочей программе	8/16
8.	Тема 8. структура затрат на предприятиях пищевой промышленности	1. выполнение домашнего задания (самостоятельное изучение теоретического материала)	Подготовится к ответам на вопросы по теме	рекомендуется использовать актуализированный список литературы, приведенный в настоящей рабочей программе	8/14
9.	Тема 9. Классификация затрат в целях отнесения из на себестоимость продукции на предприятиях пищевой промышленности	1. подготовка к собеседованию;	Подготовится к ответам на вопросы по теме	рекомендуется использовать актуализированный список литературы, приведенный в настоящей рабочей программе	12/14

## 6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

*Самостоятельная работа студентов* (далее СРС) – это один из видов активного обучения, который наряду с усвоением новых знаний и развитием мыслительной деятельности помогает студентам овладеть методами организации учебной деятельности. В зависимости от формы организации различают два вида самостоятельной работы: *организуемую преподавателем и внеаудиторную*. Организуемая преподавателем самостоятельная работа предусматривает выдачу студентам индивидуальных заданий по данной учебной дисциплине и самостоятельное выполнение их студентами. Внеаудиторную самостоятельную работу студент организует сам. Рекомендуется использовать следующие *формы организуемой самостоятельной работы*:

- контрольные работы на занятиях;
- работа с научной литературой;
- проектные задания;
- семестровые задания.

*Самостоятельная работа студента предусматривает:*

- углубленное изучение лекционного и дополнительного теоретического материала;
- подготовку к семинарским занятиям;
- подготовку к контрольным работам;
- подготовку докладов и презентаций;
- участие в научных конференциях;
- участие в НИРС;
- написание статьи или тезисов доклада к научной конференции;
- написание сообщения по теме по теме;
- участие в предметных олимпиадах по дисциплине;
- участие в студенческой «Неделе науки».

Обучение по дисциплине «Экономика пищевой промышленности» предполагает проведение аудиторных занятий (лекции и практические занятия) и организацию самостоятельной работы студентов. Выполнение домашнего задания является базовой самостоятельной работой, обеспечивающее подготовку студента к текущим аудиторным занятиям и контрольным мероприятиям. Результаты этой подготовки проявляются в активности студента на занятиях и других форм текущего контроля.

Практические занятия дисциплины «Экономика пищевой промышленности» предполагают их проведение в различных формах с целью выявления полученных знаний, умений, навыков и компетенций.

С целью обеспечения успешного обучения студент должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса, поскольку:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

*Подготовка к лекции* заключается в следующем:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора);
- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей профессиональной подготовке;
- запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции.

*Подготовка к практическим занятиям:*

- внимательно прочитайте материал лекций, относящихся к данному практическому занятию, ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- выпишите основные термины;
- ответьте на контрольные вопросы по практическим занятиям, готовьтесь дать развернутый ответ на каждый из вопросов;
- уясните, какие учебные элементы остались для вас неясными и постарайтесь получить на них ответ заранее (до практического занятия) во время текущих консультаций преподавателя;
- готовиться можно индивидуально, парами или в составе малой группы, последние являются эффективными формами работы.

*Подготовка к устному опросу (собеседованию, коллоквиуму)* выяснение преподавателем уровня владения студентом материала по конкретной теме учебной программы. В связи с этим студент должен:

- проработать учебную тему, опираясь на лекционный материал, материал учебника и учебных пособий;
- знать определения основных понятий;
- уметь ясно и последовательно излагать учебный материал;
- убедительно аргументировать собственную позицию;
- продемонстрировать способность видеть связь изучаемой темы с предшествующим материалом.

### ***Выполнение самостоятельных заданий на практических занятиях***

Практические занятия проводятся с целью выработки практических умений и приобретения навыков в решении задач и т.п. Ведущей дидактической целью практических занятий является формирование практических умений – профессиональных (выполнять определённые действия, операции, необходимые в последующем в профессиональной деятельности) или учебных (решать задачи), необходимых в последующей учебной деятельности по общепрофессиональным и профессиональным дисциплинам.

### ***Уровневые задания для самостоятельной работы***

Первый уровень самостоятельных работ студентов (внеаудиторная самостоятельная работа).

1. Письменные ответы студента на контрольные или дискуссионные вопросы по изучаемой теме соответствующего раздела.
2. Формирование собственной формулировки определений научных терминов и понятий.

Второй уровень самостоятельных работ студентов (внеаудиторная самостоятельная работа): составление мини-гlossария в количестве 10-15 терминов по изучаемой теме.

Третий уровень самостоятельных работ студентов (внеаудиторная самостоятельная работа).

Конспектирование профессиональной специальной литературы. Рекомендуемый объем конспекта – не менее трех страниц.

Примерный план конспекта

1. Автор, название статьи, источник информации.
2. Актуальность исследования.
3. Цель и задачи исследования.
4. Объект и предмет исследования.
5. Методы исследования.
6. Краткое изложение результатов исследования.
7. Выводы.
8. Практическая значимость исследования.

9. Социальная и экономическая эффективность разработанных автором рекомендаций.

10. Литература. В качестве источников предлагается использовать статьи в специальных изданиях.

Четвертый уровень самостоятельных работ студентов (внеаудиторная самостоятельная работа).

1. Составление сообщения по теме по изучаемой теме.

**Подготовка к зачету.** В ходе подготовки к зачету студент, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплины. К зачету необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. В самом начале учебного курса познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:

- рабочей программой дисциплины;
- перечнем знаний и умений, которыми студент должен владеть;
- тематическими планами лекций, семинарских занятий;
- контрольными мероприятиями;
- учебником, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;

- перечнем вопросов к зачету и примерными заданиями для оценки сформированности компетенций.

#### **7. Примерная тематика курсовых работ (проектов)**

Курсовые работы учебным планом не предусмотрены.

#### **8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины(модуля):**

*а) основная литература*

1. Экономика пищевой промышленности / Магомедов М.Д., Заздравных А.В., Афанасьева Г.А. - М.: Дашков и К, 2018 <http://znanium.com/bookread2.php?book=414917>

3.

*б) дополнительная литература*

1. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания: учебник / Н.В. Заворохина, О.В. Голуб, В.М. Позняковский. – М.: ИНФРА-М, 2018 <http://znanium.com/bookread2.php?book=966313>

2. Экономика: Учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки "Экономика" / Липсиц И.В., - 8-е изд., стер. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2018 <http://znanium.com/bookread2.php?book=780388>

3. Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности: Учебное пособие / Е.В. Савватеев и др.; Под общ. ред. Е.В. Савватеева. - М.: ИНФРА-М, 2014. <http://znanium.com/bookread2.php?book=534692>

*в) программное обеспечение*

1. Microsoft Windows 7
2. Microsoft Office 2013 Standard
3. Kaspersky Endpoint Security Node 1 year Educational Renewal License

*г) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы*

1. Электронная библиотека «Руконт». Режим доступа: <https://rucont.ru/>
2. Электронно-библиотечная система «Знаниум» Режим доступа: <http://znanium.com/>.
3. «Университетская библиотека онлайн». Режим доступа: [https://biblioclub.ru/index.php?page=main\\_ub\\_red](https://biblioclub.ru/index.php?page=main_ub_red)

## **9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)**

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; Переносной ноутбук; Переносной проектор; Переносной экран; Классная доска; Учебно-наглядные пособия.

## **10. Образовательные технологии**

Учебный процесс при преподавании дисциплины «Экономика пищевой промышленности» основывается на использовании традиционных, инновационных и информационных образовательных технологий.

Традиционные образовательные технологии представлены лекциями и семинарскими (практическими) занятиями.

Инновационные образовательные технологии используются в виде широкого применения активных и интерактивных форм проведения занятий.

Информационные образовательные технологии реализуются путем активизации самостоятельной работы студентов в информационной образовательной среде.

Активные и интерактивные образовательные технологии:

неимитационные методы:

- презентации;

- лекция-дискуссия, лекция-визуализация, лекция-диалог, семинар-исследование, семинар-беседа.

игровые методы:

- деловая игра.

неигровые методы:

- кейс-технологии (решение ситуационных и производственных задач, анализ конкретных ситуаций – кейс-стади).

Лекция – визуализация с применением мультимедийных технологий. Систематизация и выделение наиболее существенных элементов информации.

Лекция – дискуссия – свободный обмен мнениями, идеями и взглядами по исследуемому вопросу. Преподаватель организует обмен мнениями в интервалах между блоками изложения, и может видеть, насколько эффективно студенты используют знания, полученные в ходе обучения.

Презентации, выполненные в качестве домашних заданий различных проектов с применением мультимедийных технологий.

Разбор конкретных профессиональных ситуаций (кейсов) - выявление, отбор и решение проблем; работа с информацией - осмысление значения деталей, описанных в ситуации; анализ и синтез информации и аргументов; работа с предположениями и заключениями; оценка альтернатив; принятие решений; слушание и понимание других людей. Решение кейса может происходить как индивидуально, так и в составе группы.

Работа в малых группах (4 – 6 человек) или групповые дискуссии - возможность всем студентам практиковать навыки сотрудничества, межличностного общения: умение активно слушать, вырабатывать общее мнение, разрешать возникающие разногласия, чтобы ответить на поставленные вопросы и решить требуемые задачи.

## **11. Оценочные средства (ОС)**

### **БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА (ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ)**

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 с оценкой	30-70	20-30	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, устных опросов, премиальных и штрафных баллов.

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

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 от 0,5 до 1,0 рейтингового балла (для ЗФО 4 балла).

Текущая аудиторная работа на одном практическом занятии оценивается преподавателем от 0 до 3 баллов (для ЗФО от 0 до 5 баллов).

Текущий аудиторный контроль по дисциплине в течение семестра:

Один ответ на устном опросе – от 0 до 2 баллов (ЗФО от 0 до 5 баллов), на коллоквиуме – до 10 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 30 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 70 рейтинговых баллов для дисциплин, заканчивающихся экзаменом;

Ответ студента может быть максимально оценен на экзамене в 30 рейтинговых баллов.

Студент, по желанию, может сдать экзамен или зачет в формате «автомат», если его рейтинг за семестр, с учетом премиальных баллов, составил не менее:

- 60 рейтинговых баллов с выставлением оценки «удовлетворительно»;
- 70 рейтинговых баллов с выставлением оценки «хорошо»;
- 90 рейтинговых баллов с выставлением оценки «отлично»;

Рейтинговая оценка по дисциплине и соответствующая аттестационная оценка по шкале «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» при использовании формата «автомат», проставляется экзаменатором в зачетную книжку и 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)
«отлично»	90- 100 баллов
«хорошо»	70 - 89 баллов
«удовлетворительно»	60 - 69 баллов
«неудовлетворительно»	менее 60 баллов

Рейтинг по дисциплине у студента на экзамене менее чем в 20 рейтинговых баллов считается неудовлетворительным (независимо от рейтинга студента в семестре). В этом случае в экзаменационную ведомость в графе «Аттестационная оценка» проставляется «неудовлетворительно».

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

#### Критерии оценок

Оценка	Критерии оценок
<b>Отлично</b>	Обучаемый демонстрирует теоретическое знание вопросов темы контрольной работы, изучил практику и дополнительную литературу, справляется с решением задач, ознакомился с основными ТЭП.
<b>Хорошо</b>	Обучаемый демонстрирует теоретическое знание вопросов темы контрольной работы и положений по поставленным вопросам, справляется с решением задач.
<b>Удовлетворительно</b>	Обучаемый овладел основными теоретическими представлениями по поставленным вопросам, ознакомился с основными ТЭП.
<b>Неудовлетворительно</b>	Обучаемый не овладел теоретическими представлениями по поставленным вопросам, демонстрирует незнание основных ТЭП.

### ВОПРОСЫ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА

1. Анализ эффективности использования основных средств организации
2. Анализ эффективности использования трудового потенциала организации
3. Информационные технологии управления организацией: российский и зарубежный опыт
4. Инфраструктура организации и ее роль в обеспечении эффективной организации производства.
5. Источники образования прибыли и пути повышения рентабельности производства
6. Источники формирования и эффективность использования финансовых ресурсов организации рыночного типа
7. Качество персонала как фактор повышения конкурентоспособности организации
8. Конкурентоспособность как фактор устойчивого развития организации
9. Лизинг как источник финансирования деятельности организации
10. Лизинг основных фондов: современное состояние и перспективы развития
11. Маркетинговая и товарная стратегии организации: особенности формирования и реализации на современной этапе.
12. Методы определения и формирования производственного потенциала организации.

13. Методы планирования рабочих мест и формы рациональной организации труда в организации
14. Механизм разработки и реализации бизнес-плана инвестиционного проекта
15. Мотивация труда работников как фактор эффективного управления организацией
16. Направления повышения эффективности организации и управления предприятием
17. Направления совершенствования кадровой политики организации
18. Направления совершенствования управления качеством обслуживания клиентов (на примере предприятия сферы услуг)
19. Направления стимулирования инновационной деятельности организации
20. Нематериальные активы как экономический потенциал организации
21. Оборотные средства как основа устойчивого функционирования организации
22. Оптимизация организационной структуры управления как фактор повышения эффективности управления организацией
23. Оптимизация финансирования хозяйственной деятельности организации как фактор повышения ее конкурентоспособности
24. Организационная структура предприятия и оценка ее эффективности
25. Организация и управление маркетинговой деятельностью предприятия
26. Организация материально-технического обеспечения деятельности предприятия
27. Организация работы маркетинговых служб на предприятии, их функции и экономическая роль
28. Организация, моделирование и оптимизация производственного процесса
29. Основные направления повышения производительности труда в организации
30. Основные направления совершенствования управления оборотными средствами организации
31. Основные пути повышения экономической эффективности деятельности организации
32. Основные средства как основа устойчивого функционирования организации
33. Особенности оплаты труда в организациях бюджетной сферы.
34. Особенности производственной структуры организации и прогрессивные направления ее развития
35. Особенности современных систем оплаты труда: российский и зарубежный опыт
36. Оценка ресурсного потенциала организации и эффективность его использования
37. Оценка управленческого персонала организации как фактор повышения качества управленческих решений
38. Перспективные направления повышения эффективности деятельности организации
39. Перспективные направления повышения эффективности использования оборотных средств организации
40. Перспективные направления повышения эффективности использования основных производственных фондов и производственных мощностей
41. Перспективные направления повышения эффективности использования факторов производства в организации.
42. Перспективные направления совершенствования организации труда в организации
43. Перспективные направления управления человеческими ресурсами организации в конкурентной среде
44. Планирование хозяйственной деятельности как фактор повышения эффективности функционирования организации
45. Повышение эффективности использования основного капитала организации
46. Прогрессивные направления снижения себестоимости продукции и роста эффективности производства
47. Развитие персонала как инструмент управления организацией
48. Развитие службы управления персоналом в организации и ее роль в профессиональном отборе, расстановке и подготовке кадров
49. Резервы и факторы снижения затрат организации на производство и реализацию продукции
50. Роль и задачи службы кадров в формировании и поддержании корпоративной культуры в организации
51. Роль и особенности функционирования малых предприятий в современных условиях.
52. Себестоимость продукции: понятие, показатели, источники и факторы снижения

53. Совершенствование маркетинговой деятельности организации в современных условиях хозяйствования
54. Совершенствование методов мотивации персонала организации
55. Совершенствование организации труда на предприятии
56. Совершенствование организационной структуры управления предприятием
57. Совершенствование системы и технологии и управления персоналом организации
58. Совершенствование системы контроля качества услуг как фактор развития организации
59. Совершенствование системы планирования в организации
60. Совершенствование системы управления качеством продукции в организации
61. Совершенствование системы управления качеством услуг организации
62. Совершенствование системы управления качеством услуг организации
63. Совершенствование управления производственным процессом
64. Совершенствование управления финансовым состоянием организации в современных условиях
65. Совершенствование форм и методов управления организацией
66. Совершенствование формирования и использование прибыли в организации
67. Современное состояние и перспективы развития использования лизинга
68. Современные подходы к формированию материальных ресурсов организации
69. Современные способы снижения риска в практике отечественных организаций
70. Современные формы эффективного продвижения продукции на рынок
71. Стратегия развития организации и оценка ее эффективности
72. Сущность производительности труда организации и факторы, влияющие на ее рост
73. Управление качеством обслуживания клиентов организации сферы услуг
74. Управление качеством продукции и его значение в обеспечении спроса и предложения
75. Управление предпринимательскими рисками и методы их оценки
76. Управление человеческими ресурсами организации
77. Управление эффективностью хозяйственной деятельности организации
78. Факторы и резервы повышения производительности труда в организации
79. Факторы предпринимательского риска в деятельности российских организаций и способы их снижения
80. Формирование и развитие комплекса маркетинговых коммуникаций организации
81. Формирование механизма эффективного управления финансовыми ресурсами организации
82. Формирование оборотных средств и показатели эффективности их использования.
83. Формы осуществления предпринимательской деятельности организаций в Российской Федерации: оценка состояния и перспективы развития
84. Формы стимулирования труда работников и порядок расчета заработной платы
85. Экономический механизм обеспечения конкурентоспособности продукции организации
86. Экономическое стимулирование снижения себестоимости
87. Этика делового общения как фактор повышения эффективности функционирования организации

## **ЗАДАНИЯ ДЛЯ КОЛЛОКВИУМА**

### ***Задание 1***

На основании исходных данных, приведенных в приложении 1.1, и примера из табл. 1.1. составить план выпуска продукции хлебозавода на планируемый год.

*Таблица 1.1*

№	Наименование показателей	Отчетный год	Планируемый год
1	Выработано хлебобулочных изделий, т	5 000	-
2	Степень удовлетворения спроса на продукцию, %	100	-
3	Изменение численности населения, %	-	-2
4	Рост потребления хлебобулочных изделий на одного человека в планируемом периоде, %	-	+3
5	Поставки муки по договорам на планируемый период, т	-	4 100
6	Средняя влажность муки, %	14,5	15,0
7	Норма выхода хлеба при средней влажности, %	136	-
8	Производственная мощность хлебозавода, т	4 950	-
9	Изменение производственной мощности, т	-	-
	- с 1 марта	-	+1 000
	- с 1 мая	-	-300
10	Коэффициент использования производственной мощности хлебозавода	-	0,965

*Порядок расчета* 1. Индекс роста производства в планируемом году составит 1,009:  
 $1,009 = 0,98 \times 1,03$

1. Объем производства продукции в планируемом году – 5 045 т;
2.  $5045 = 5000 \times 1009$
3. 3. Норма выхода хлеба при средней влажности составит 135,3 %:

$$135,3 = \frac{136}{100 - (14,5 - 15,0)} \times 100$$

4. Объем выпуска хлеба в планируемом году составит 5 547 т:

$$5\,547 = \frac{4\,100 \times 135,3}{100}$$

5. Объем выпуска продукции в планируемом году с учетом изменения использования производственной мощности составит 5 388 т:

$$5\,388 = \left( 4\,950 + \frac{100 \times 10}{12} - \frac{300 \times 8}{12} \right) \times 0,965.$$

По данным рассчитанных вариантов провести необходимый анализ.

Объем производства и объем реализации продукции являются взаимозависимыми показателями. В условиях рынка предприятие должно производить только ту продукцию и в том объеме, что оно может реализовать.

Темпы роста объема производства и реализации продукции, повышения ее качества непосредственно влияют на величину издержек, прибыль и рентабельность предприятия. Анализ этих показателей имеет важное значение для оценки выполнения производственной программы.

### **Задание 2**

На основании вариантов исходных данных приложения 1.2 и примера расчетов, приведенного в табл. 1.2 произвести самостоятельные расчеты динамики производства и реализации продукции за пятилетку и сделать соответствующие выводы.

#### *Таблица 1.2*

Динамика производства и реализации продукции

№	Объем производства продукции в текущих ценах, тыс. руб.	Индекс цен	Объем производства продукции в ценах базисного года, тыс. руб.	Темпы роста, %		Объем реализации, тыс. руб.	Темпы роста, %	
				базисные	цепные		базисные	цепные
1	5 000		5 000	100,0	100	4 900	100	100
2	5 100		5 100	102,0	102,0	5 000	102,0	102,0
3	5 255		5 255	105,1	103,0	5 130	104,7	102,6
4	5 460		5 460	109,2	103,0	5 500	112,2	107,2
5	5 690		5 690	113,8	104,2	5 750	117,3	104,5
6	5 870		5 870	117,4	103,2	5 600	114,3	97,4

Из табл. 1.2 видно, что за пятилетний период происходил рост производства продукции: объем производства увеличился на 17,4 %, а реализации на – 14,3 %.

Среднегодовой темп роста (прироста) выпуска ( $T_{ВП}$ ), и реализации продукции ( $T_{РП}$ ), можно рассчитать по среднегеометрической или среднеарифметической взвешенной.

Исчислим его по среднегеометрической взвешенной:

$$T_{ВП} = \sqrt[5]{T_1 \times T_2 \times T_3 \times T_4 \times T_5 \times T_6} = \sqrt[5]{1,0 \times 1,02 \times 1,03 \times 1,039 \times 1,042 \times 1,032} = \sqrt[5]{1,1738} = 1,0326 = 103,26 (\%), \quad (1.3)$$

$$T_{ПР} = 103,26 - 100 = 3,26 (\%),$$

$$T_{РП} = \sqrt[5]{1,1418} = 1,0269 = 102,69 (\%),$$

$$T_{ПР} = 102,69 - 100 = 2,69 (\%).$$

В приведенном примере среднегодовой темп прироста выпуска продукции составляет 3,26 %, а реализации продукции – 2,69 %.

Необходимым элементом аналитической работы является оценка ожидаемых результатов выполнения пятилетнего (годового) плана. Для расчета календарного периода (даты), в течение которого будет достигнут установленный пятилетним планом темп роста объема производства продукции, определяют отклонения ожидаемых темпов роста от фактически достигнутых в пределах рассматриваемого периода, затем устанавливают дату досрочного выполнения плана.

*Пример*

На пятилетку темп роста объема производства (в %) – 117,4, фактически за четыре года – 113,8, ожидаемый за пятилетку – 120. Если в последний год темпы роста будут составлять 105,4 %

$$\left( \frac{120}{113,8} \times 100 \right)$$

, то пятилетний план по росту объема производства будет выполнен за 0,580 года

$$\left( \frac{117,4 - 113,8}{120 - 113,8} \right)$$

т. е. за 4 года 6,96 месяца (4 года + 12 мес. x 0,580).

Важное значение представляет анализ выполнения плана производства и реализации продукции за отчетный период.

**Задание 3**

На основе данных приложения 1.3, методики и приведенного расчета в табл. 1.3 произвести анализ выполнения плана по производству и реализации продукции за отчетный период (месяц, квартал, год).

*Таблица 1.3*

Анализ выполнения предприятием плана по выпуску и реализации продукции

Изделия	Объем производства продукции в плановых ценах, тыс. руб.				Реализация продукции в плановых ценах, тыс. руб.			
	план	факт	+, -	% к плану	план	факт	+, -	% к плану
Изделие А	3 000	3 500	+500	+16,66	3 100	4 100	+1000	+32,25
Изделие В	2 500	2 370	-130	-5,20	2 600	1 500	1 100	-73,3
<i>Итого</i>	5 500	5 870	+370	+6,72	5 700	5 600	-100	-1,75

Из табл. 1.3 видно, что за отчетный год план по выпуску готовой продукции перевыполнен на 6,72 %, а по реализации недовыполнен на 1,75 %.

Выполнение плана производства и реализации продукции оценивают ежедневно (оперативный анализ) и за отчетные периоды – месяц, квартал, полугодие, год (периодический анализ).

Оперативный анализ производства и отгрузки продукции осуществляется на основе расчета, в котором отражаются плановые и фактические сведения о выпуске и отгрузке продукции по объему и ассортименту за день, нарастающим итогом с начала месяца, а также отклонения от плана.

#### Задание 4

На основании данных – приведенных в приложении 1.4, и примера расчета в табл. 1.4 провести оперативный анализ выполнения плана по выпуску и отгрузке продукции.

Таблица

1.4

Оперативный анализ плана по выпуску и отгрузке продукции, тыс. руб.

Вид продукции	План		02.01.20__ г.			Отклонения от плана	03.01 и т.д.
	на сутки	на месяц	План с начала месяца	Фактический объем			
				за сутки	с начала месяца		
<i>Изделие А</i>							
Выпуск	300	2 400	300	280	280	-20	
Отгрузка	305	2 420	305	310	310	+5	
<i>Изделие Б</i>							
Выпуск	115	1 500	115	120	120	+5	
Отгрузка	125	1 540	125	128	128	+3	
<i>Итого</i>							
Выпуск	415	3 900	415	400	400	-15	
Отгрузка	430	3 960	430	438	438	+8	

Наряду с анализом выполнения плана по выпуску и реализации продукции необходимо провести анализ выполнения договорных обязательств по поставкам продукции, а также оценить риск невостребованной продукции, изучить факторы ее возникновения с целью поиска путей ее недопущения или минимизации потерь.

Причинами невостребованности продукции могут быть (внутренние причины) неправильно составленный прогноз спроса на продукцию; неверная ценовая политика предприятия на рынках сбыта; снижение конкурентоспособности продукции в результате низкого качества сырья, оборудования, отсталой технологии, низкой квалификации персонала, неэффективной организации сбыта и рекламы продукции, а также (внешние причины) неплатежеспособность покупателей; повышение процентных ставок по кредитам; демографические, социально-экономические, политические причины.

Большое влияние на результаты хозяйственной деятельности оказывают ассортимент (номенклатура), структура производства и реализации продукции. Оценка выполнения плана по номенклатуре основывается на сопоставлении планового и фактического выпуска продукции по изделиям, включенным в основной перечень (номенклатуру), госзаказ.

Процент выполнения плана по ассортименту рассчитывают делением стоимости фактически выпущенных изделий в пределах плана к их общему плановому выпуску. При

этом в выполнение плана по ассортименту засчитывается фактический выпуск продукции каждого вида, но не более запланированного.

Процент не выполнения плана по ассортименту определяется делением суммы невыполнения плана по отдельным видам к общему плановому выпуску продукции.

Используя данные табл. 1.3, получим коэффициент ассортимента продукции:

$$(Касс) - 0,97 \left( \frac{3\,000 + 2\,370}{5\,500} \right)$$

Судя по величине этого коэффициента, произошли некоторые изменения в ассортиментной политике предприятия: увеличился выпуск первого изделия и сократился – второго. Увеличение объема производства (реализации) по одним видам и сокращение по другим видам продукции приводит к изменению ее структуры. *Структура продукции* – это соотношение отдельных видов изделий в общем ее выпуске. Выполнить план по структуре – значит сохранить в фактическом выпуске продукции запланированное соотношение отдельных ее видов. Неравномерность выполнения плана вносит существенные изменения в экономику предприятия, оказывая влияние на все экономические показатели: объем выпуска в стоимостном выражении, материалоемкость, себестоимость товарной продукции, прибыль, рентабельность. При формировании ассортимента и структуры выпуска продукции предприятие должно учитывать, с одной стороны, спрос на данные виды продукции, а с другой – наиболее эффективное использование трудовых, сырьевых, технических, технологических, финансовых и других ресурсов, имеющихся в его распоряжении.

### 11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации (в форме экзамена)

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
ПК-1	способностью собрать и проанализировать исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов	<b>Знает:</b> исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов	Теоретический этап: Темы теоретических занятий 1,2,3,4,5,6,7,8,9
		<b>Умеет:</b> собрать и проанализировать исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов	Практический этап: Темы практических занятий 1,2,3,4,5,6,7,8,9  Темы СРС: Темы 1,2,3,4,5,6,7,8,9

		<b>Владеет:</b> способностью собрать и проанализировать исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов.	
--	--	---	--

Результаты компетенции	освоения	Уровень сформированности компетенций:			
		«недостаточный»	«пороговый»	«продвинутой»	«высокий»
<b>Знает:</b> исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов		Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы	Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению типовых, так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка
<b>Умеет:</b> собрать и проанализировать исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов					
<b>Владеет:</b> способностью собрать и проанализировать исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов.					

**Уровень сформированности компетенций определяется:**

«недостаточный»	«пороговый»	«продвинутой»	«высокий»
Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы	Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны	Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный	Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно

	и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка
--	--	--	--

**Описание критериев оценивания**

Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая контактности.	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной
--	---	--	---

		неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.	основной и дополнительной литературы.
<b>Оценка «не удовлетворительно»</b>	<b>Оценка «удовлетворительно»</b>	<b>Оценка «хорошо»</b>	<b>Оценка «отлично»</b>

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

<b>№ п\п</b>	<b>Вид контроля</b>	<b>Контролируемые темы (разделы)</b>	<b>Компетенции, компоненты которых контролируются</b>
1	Устный опрос	Тема 1. Предприятие пищевой промышленности и его роль в национальной экономике	ПК-1
2	Устный опрос	Тема 2. Механизм хозяйствования на предприятии пищевой промышленности	ПК-1
3	Устный опрос	Тема 3. Основные и оборотные фонды предприятий пищевой промышленности	ПК-1
4	Устный опрос	Тема 4. Особенности привлечения оборотных средств предприятий пищевой промышленности	ПК-1
5	Устный опрос	Тема 5. Программы развития производственной базы предприятий пищевой промышленности и апк	ПК-1
6	коллоквиум	Тема 6. Организация производства и производственных процессов на предприятиях пищевой промышленности	ПК-1
7	коллоквиум	Тема 7. Формирование объёмов деятельности предприятий пищевой промышленности	ПК-1
8	коллоквиум	Тема 8. структура затрат на предприятиях пищевой промышленности	ПК-1
9	коллоквиум	Тема 9. Классификация затрат в целях отнесения из на себестоимость продукции на предприятиях пищевой промышленности	ПК-1

**Перечень вопросов к зачету с оценкой**

1. Особенности предприятий пищевой промышленности.
2. Вклад организаций пищевой в формирование ВВП России и ВВП мирового хозяйства.
3. Типы специализации цехов: технологический, предметный, смешанный.
4. Функциональные подразделения организации: цеха основного производства, вспомогательные цеха, подсобные цеха, обслуживающие хозяйства, побочные цеха, подразделения сервисного обслуживания, подразделения социальной инфраструктуры.
5. Содержание экономической работы на предприятии: изучение рынка, аналитическая деятельность, планирование и прогнозирование, статистическое наблюдение, учёт и отчётность.
6. Особенности рынка организаций пищевой промышленности.

7. Организация экономической работы и её значение для обеспечения конкурентоспособности предприятия.
  8. Информационная база экономической работы и требования, предъявляемые к социально-экономической информации.
  9. Особенности привлечения инвестиций для формирования основных фондов на предприятиях пищевой промышленности.
  10. Основные виды промышленного оборудования для предприятий пищевой промышленности, особенности их эксплуатации
  11. Источники формирования основных и оборотных фондов на предприятиях пищевой промышленности.
  12. Экономические проблемы научно-технического потенциала отрасли.
  13. Задачи отечественных предприятий пищевой промышленности в связи со вступлением России в ВТО.
  14. Задачи отечественных предприятий пищевой промышленности в связи с программами импортозамещения.
  15. Показатели состояния и развития основных фондов по пищевой промышленности.
  16. Анализ оборотных средств предприятий пищевой промышленности.
  17. Динамика структуры оборотных активов предприятия.
  18. Структура материальных оборотных средств предприятия.
  19. Структура денежных средств и дебиторской задолженности предприятий пищевой промышленности.
  20. Организация взаиморасчетов внутри отрасли..
  21. Расчет потребности в оборотных средствах предприятий пищевой промышленности.
  22. Источники пополнения собственных оборотных средств. Показатели и пути улучшения использования оборотных средств.
  23. Сущность организации производства на предприятиях.
  24. Характеристика производства с точки зрения:: концентрация, специализация, кооперирование и комбинирование.
  25. Производственный процесс, его состав, виды, принципы организации. Организация основного производства.
  26. Задачи проектирования производственных процессов предприятий пищевой промышленности
  27. Особенности организации производства предприятий пищевой промышленности.
  28. Показатели объёмов деятельности промышленных предприятий. Продукция как результат производственной деятельности, её измерители. Результаты производства по степени завершенности: незавершённое производство, полуфабрикаты, готовая продукция.
  29. Содержание и расчёт основных показателей объёмов производственной деятельности: валовая продукция; товарная продукция; реализованная продукция.
  30. Издержки производства и себестоимость продукции. Классификация издержек производства предприятий пищевой промышленности с целью формирования себестоимости продукции.
  31. Планирование издержек предприятий пищевой промышленности с использованием экономико-математических методов.
  32. Товарооборот, его виды. Формирование показателя товароборота.
  33. Расчет товарооборота.
  34. Прибыль предприятия: механизм формирования и налогообложения. Понятие прибыли.
  35. Рентабельность, методика ее определения.

36. Сравнительная оценка рентабельности предприятия пищевой промышленности.
37. Значение показателя рентабельности для принятия инвестиционных решений.

## **12. 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.

### 13. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением кафедры	Протокол заседания кафедры № 6 от «15» января 2016 года	15.01.2016 г.
2.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «17» января 2017 года	17.01.2017 г.
3.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «23» января 2018 года	23.01.2018 г.
4.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «11» января 2019	11.01.2019 г.