

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

СОГЛАСОВАНО

Директор ИЭиУ
И.Н. Сычева

Рабочая программа дисциплины

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

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

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

Статус дисциплины: обязательная часть

Форма обучения: очная

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

г. Барнаул

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1	Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области организации производства продуктов питания

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Проектирование предприятий общественного питания, Ресторанное дело
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 6 / 216

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
очная	32	0	48	136	95

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

Форма обучения: очная

Семестр: 7

Лекционные занятия (32ч.)

1. Экономические законы и особенности их проявления на предприятии. Нормативные документы и требования в области организации производства

продуктов питания. {беседа} (4ч.)[4,5,8,11] Экономика предприятия как объект изучения и научная дисциплина. Задачи дисциплины. Цель изучения дисциплины. Роль специалиста пищевой промышленности в решении этих задач. Сырьевые и материальные ресурсы отрасли, понятие, характеристика. Основные направления улучшения сырьевой базы и использования сырьевых ресурсов на пищевых предприятиях. Нормативно-правовая база в области организации производства продуктов питания.

2. Производственные фонды предприятия {лекция с разбором конкретных ситуаций} (6ч.)[4,5] Понятие основных производственных фондов предприятия, их экономическая сущность, классификация и структура. Износ и амортизация основных фондов. Показатели эффективности использования основного капитала. Основные направления повышения эффективности использования основных производственных фондов. Оборотные средства. Их состав и структура. Кругооборот оборотных средств. Источники формирования оборотных средств. Основные принципы определения потребности в оборотных средствах. Показатели эффективности использования и направления повышения эффективности использования оборотного капитала.

3. Персонал пищевого предприятия. Оплата труда. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[5,8,10,11] Состав и структура кадров. Сущность производительности труда и значение роста производительности труда. Факторы роста производительности труда. Принципы организации оплаты труда, формы и системы оплаты труда, расчет фонда оплаты труда.

4. Себестоимость продукции {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[5,8] Себестоимость продукции, сущность, виды себестоимости. Структура себестоимости продукции и классификация затрат. Факторы и резервы снижения себестоимости продукции

5. Цена, прибыль, рентабельность {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[5,7,8] Сущность и функции цены. Виды цен на продукцию. Ценовая политика предприятия, факторы и принципы ценообразования. Прибыль предприятия, ее сущность и формирование. Распределение прибыли. Рентабельность предприятия. Анализ хозяйственной деятельности предприятия

6. Финансово-кредитные отношения предприятий и система налогообложения {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4,5,11] Понятие, состав и структура финансов предприятия. Баланс доходов и расходов. Финансирование и кредитование предприятий. Налоговая политика. Принципы налогообложения. Налоги и платежи, установленные законодательством.

7. Организация и контроль производства продуктов питания. Основы разработки бизнес-плана новой конкурентоспособной продукции. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (6ч.)[5,7,11] Техничко-экономическое обоснование технологии производства продуктов питания. Бизнес-план - основной документ для оценки технико-экономического уровня проектных решений и экономической эффективности инвестиций.

8. Основные понятия, методы, принципы и функции управления предприятием. {беседа} (4ч.)[6,9,10] Функции, принципы и методы управления. Управление предприятием в условиях рынка. Факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на функционирование предприятия. Классификация методов управления. Особенности экономических, административных и социально-психологических методов управления и их использование при решении задач.

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

Практические занятия (48ч.)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Самостоятельная работа (136ч.)

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

2. Курсовая работа "Бизнес-план предприятия общественного

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

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

5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронной информационно-образовательной среде АлтГТУ:

1. Т.М. Берлова Методические указания к выполнению курсовой работы по курсу «Экономика и управление производством» для студентов направления 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания / Т.М. Берлова; Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова. – Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2020. – 73 с. Прямая ссылка: http://elib.altstu.ru/eum/download/m/Berlova_EkiUprPr_kurs_mu.pdf

2. Берлова Т.М. Оплата труда персонала. Методические указания к практическим занятиям и самостоятельной работе студентов по дисциплине «Экономика и управление производством» для студентов направлений подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения, / Барнаул: Издательство АлтГТУ, 2020. Прямая ссылка: <http://elib.altstu.ru/eum/download/eiop/Berlova-optr.pdf>

3. Берлова Т.М. Деловая игра «Проектирование матрицы разделения административных задач управления» по дисциплине «Менеджмент» для студентов направления подготовки 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания»/Т.М. Берлова; Алт. гос. техн. ун-т им. И.И. Ползунова. – Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2020. Прямая ссылка: http://elib.altstu.ru/eum/download/m/Berlova_bis_game.pdf

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

4. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания : учебник / А. М. Фридман. – 3-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2022. – 462 с. : табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621890> (дата обращения: 19.04.2023). – ISBN 978-5-394-04601-8. – Текст : электронный.

5. Дубровин, И. А. Экономика и организация пищевых производств : учебное пособие / И. А. Дубровин, А. Р. Есина, И. П. Стуканова ; под общ. ред. И. А. Дубровина. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2022. – 228 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL:

<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621884> (дата обращения: 19.04.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-01997-5. – Текст : электронный.

6. Милл, Р. К. Управление рестораном : учебник / Р. К. Милл ; ред. Г. А. Клебче. – 3-е изд. – Москва : Юнити-Дана, 2017. – 537 с. : табл., граф., ил., схемы – (Зарубежный учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=685014> (дата обращения: 19.04.2023). – ISBN 978-5-238-01589-7. – Текст : электронный.

6.2. Дополнительная литература

7. Голов, Р.С. Организация производства, экономика и управление в промышленности : учебник / Р.С. Голов, А.П. Агарков, А.В. Мыльник. – Москва : Дашков и К°, 2019. – 858 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573448>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-02667-6. – Текст : электронный.

8. Магомедов М.Д., Заздравных А.В. Экономика отраслей пищевых производств: Учебное пособие. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2007.-282 с. (69 экземпляров в НТБ АлтГТУ)

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

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

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

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

8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

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

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	Национальная электронная библиотека (НЭБ) – свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. (http://нэб.рф/)

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения учебных занятий
помещения для самостоятельной работы

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».