

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: заочная**

<b>Статус</b>	<b>Должность</b>	<b>И.О. Фамилия</b>
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	
заочная	8	0	10	198	26

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

Форма обучения: заочная

*Семестр: 9*

Лекционные занятия (8ч.)

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

продуктов питания. {беседа} (1ч.)[4,5,9] 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} (1ч.)[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 предприятия. Оплата труда. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (1ч.)[5,9] 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} (1ч.)[4,5] 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} (1ч.)[5,7] 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} (1ч.)[4,5,9] 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} (1ч.)[5,7,10] 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. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (1ч.)[6,8,10]**  
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.

**Практические занятия (10ч.)**

- 1. Нормативные документы и требования в области организации производства продуктов питания. {беседа} (2ч.)[4,5,6] Семинар.**
- 2. Анализ использования основных фондов предприятия. {метод кейсов} (2ч.)[5,7] Практическая работа**
- 3. Трудовые ресурсы предприятия. Организация заработной платы. Расчет фонда оплаты труда. {метод кейсов} (2ч.)[2,5,7] Решение задач**
- 4. Организация, контроль и технико-экономическое обоснование производства продуктов питания. {метод кейсов} (2ч.)[3,4,5,9] Расчет технико-экономических показателей производства продуктов питания.**
- 5. Функции управления. Планирование. {работа в малых группах} (2ч.)[6,8] Формулирование цели проекта, разработка дерева целей, календарного плана реализации проекта.**

**Самостоятельная работа (198ч.)**

- 1. Самостоятельное изучение материала(109ч.)[5,6,8]**
- 2. Курсовая работа "Бизнес-план предприятия общественного питания"(80ч.)[1,5] Разработка бизнес-плана предприятия общественного питания.**
- 3. Подготовка к промежуточной аттестации (экзамен, защита курсовой работы)(9ч.)[5,7]**
- 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](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](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. 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**

9. ИСС «ГАРАНТ» [электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.garant.ru](http://www.garant.ru)

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

<b>№пп</b>	<b>Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы</b>
	правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. ( <a href="http://нэб.рф/">http://нэб.рф/</a> )

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

<b>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>
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».