

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО «Вологодская государственная молочнохозяйственная академия
имени Н.В. Верещагина»

Экономический факультет

Кафедра экономики и управления в АПК

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЭКОНОМИКА И ОРГАНИЗАЦИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

Направление подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль Технология и управление качеством производства молочных продуктов

Квалификация (степень) магистр

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

Разработчик, к. э. н., доц. Шилова И. Н.

Программа одобрена на заседании кафедры экономики и управления в АПК от 20.02.25, протокол № 6.

Зав. кафедрой, к. э. н., доц. Шилова И. Н.

Рабочая программа дисциплины согласована на заседании методической комиссии экономического факультета от 20.02.25, протокол № 6.

Председатель методической комиссии, к.филол.н., доцент Дьякова Н.С.

1 Цель и задачи учебной дисциплины

Цель изучения дисциплины – формирование знаний производственно-технологической, организационно-управленческой, экспериментально-исследовательской и проектно-технологической основ пищевых производств.

Задачи дисциплины:

- изучение научно-теоретических положений и обоснование практических направлений рациональной экономики, организации и управления техническими системами с учетом технологических, технических, социальных и других факторов;
- изучение основных экономических элементов и показателей функционирования пищевых производств;
- освоение методов расчета экономической эффективности внедрения новых пищевых производств;
- изучение организации и управления материально-техническим и трудовым потенциалом пищевых производств;
- освоение принципов, методов планирования деятельности предприятий пищевой отрасли.

2 Место учебной дисциплины в структуре ООП

Дисциплина относится к дисциплинам части формируемой участниками образовательных отношений Б1.В.04 по 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, магистерская программа Технология и управление качеством молочных продуктов, изучается в 3 семестре.

К числу **входных знаний, навыков и компетенций** магистра, приступающего к изучению курса Экономика и организация пищевых производств, должно относиться следующее:

- знание экономических основных законов и закономерностей функционирования предприятий пищевых отраслей;
- умение в соответствии с нормами русского литературного языка логически правильно строить устную и письменную речь. Обладать навыком написания реферативных работ и выступлений с докладами на заданную тему;
- обладание культурой и навыками мышления, а также навыками решения отвлечённых и практических задач;
- обладание необходимым запасом знаний по дисциплинам экономическая теория, маркетинга, менеджмента и др.
- обладание навыками изучения учебной литературы, её конспектирования и анализа;
- обладание элементарными навыками компьютерной грамотности, пользование сетью Интернет для поиска информации.

Освоение дисциплины «Экономика и организация пищевых производств» базируется на знаниях и умениях, полученных магистрами при изучении таких дисциплины, как «Оценка эффективности инвестиционных проектов».

Знания и навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Экономика и организация пищевых производств», являются базой для эффективного прохождения производственной практики и подготовки к итоговой аттестации.

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу магистратуры, могут осуществлять профессиональную деятельность:

01 Образование и наука (в сферах: научных исследований технологий продуктов животного происхождения различного назначения; реализации основных программ профессионального обучения, образовательных программ среднего профессионального образования, высшего образования, дополнительного профессионального образования);

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере производства продукции из мясного и молочного сырья).

Объекты профессиональной деятельности выпускников: обучающиеся, программы профессионального обучения, научно-методические и учебно-методические материалы; сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения; гидробионты, продукты переработки (вторичные) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки; технологическое оборудование; приборы; нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила; международные стандарты; методы и средства испытаний и контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов; простые инструменты качества; системы качества; базы данных технологического, технического характера; данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

В рамках освоения образовательной программы выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: научно-исследовательский; производственно-технологический; организационно-управленческий; педагогический.

3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Экономика и организация технических систем» направлена на формирование следующих компетенций:

профессиональные компетенции:

- способен проводить анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения (ПК-11);

- способен осуществлять координацию текущей производственной деятельности в организации, включая разработку программ совершенствования организации труда, внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей, совершенствованию технологии и контролю их выполнения в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-12)

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПК-11 Способен проводить анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения	ИД-1 _{ПК-11} Выявляет факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения ИД-2 _{ПК-11} Определяет факторы обеспечения производства конкурентоспособных продуктов питания животного происхождения и сокращения материальных и трудовых затрат на их ИД-3 _{ПК-11} Знает показатели конкурентоспособности и потребительских качеств продуктов питания животного происхождения
ПК-12 Способен осуществлять координацию текущей производственной деятельности в организации, включая разработку программ совершенствования организации труда, внедрения новой техники, органи-	ИД-1 _{ПК-12} Разрабатывает программы организационно-технических мероприятий по совершенствованию организации труда и внедрению новой техники при производстве продуктов питания животного происхождения

зационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей, совершенствованию технологии и контролю их выполнения в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИД-2 ПК-12 Разрабатывает нормативную и техническую документацию в сфере совершенствования технологии производства продуктов питания животного происхождения ИД-3 ПК-12 Использует методы организации труда при производстве продуктов питания животного происхождения
--	--

4 Структура и содержание дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачётные единицы

4.1 Структура дисциплины:

Виды учебной работы	Всего часов очно	Очно	Заочно
		3 семестр	2 семестр
Аудиторные занятия (всего)	85	85	16
В том числе			
Лекции (Л)	34	34	6
Практические занятия (ПЗ)	51	51	10
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-
Самостоятельная работа (всего)	19	19	88
Виды промежуточной аттестации	зачет	зачет	зачет
Контроль	4	4	4
Общая трудоёмкость дисциплины, часы	108	108	108
Зачетные единицы	3	3	3

4.2 Содержание разделов учебной дисциплины

Раздел 1 Экономика пищевых производств

1.1 Пищевая промышленность как отрасль промышленности России

Экономика России и ее отраслевая структура. Промышленность России и ее структура. Общее понятие отрасли промышленности. Общая характеристика пищевой промышленности России, проблемы и перспективы ее развития.

1.2 Научно-технический прогресс в отраслях пищевых производств

Сущность научно-технического прогресса на современном этапе и его роль в развитии производства. Основные направления развития научно-технического прогресса в отраслях пищевых производств. Источники финансирования внедрения результатов научно-технического прогресса

1.3 Размещение предприятий отраслей пищевых производств

Сущность и принципы рационального размещения предприятий. Особенности размещения пищевых предприятий. Экономическое обоснование размещения пищевых предприятий. Направления рационализации размещения пищевых предприятий

1.4 Трудовые ресурсы отраслей пищевых производств

Понятие трудовых ресурсов и кадрового состава пищевого предприятия. Производительность труда на предприятиях. Организация заработной платы

1.5 Сырьевые и материальные ресурсы отраслей пищевых производств

Понятие сырьевых и материальных ресурсов отраслей пищевых производств. Характеристика сырьевой базы пищевых предприятий. Показатели использования сырьевых ресурсов. Основные направления улучшения сырьевой базы и использования сырьевых ресурсов на пищевых предприятиях

1.6 Основные производственные фонды

Понятие основных фондов, их экономическая сущность, классификация и структура. Учет и оценка основных производственных фондов. Износ основных производственных фондов. Амортизация основных производственных фондов. Показатели оценки уровня использования основных производственных фондов. Основные направления повышения эффективности использования основных производственных фондов. Воспроизводство основных фондов и проблемы технического перевооружения отраслей пищевых производств

1.7 Нематериальные активы предприятия

Оборотные средства предприятия. Понятие оборотных средств. Состав и структура оборотных фондов. Источники формирования оборотных средств. Нормирование оборотных средств. Показатели оборачиваемости и использования оборотных средств. Основные направления повышения эффективности использования оборотных средств

1.8 Себестоимость и цены на продукцию пищевых производств

Сущность и виды себестоимости продукции. Структура себестоимости продукции и классификация затрат. Факторы и резервы снижения себестоимости продукции. Планирование себестоимости продукции. Сущность и функции цены. Виды цен на продукцию. Ценовая политика пищевого предприятия, факторы и принципы ценообразования

1.9 Показатели оценки эффективности финансово-хозяйственной деятельности предприятия

Показатели конечных результатов производственной деятельности предприятия. Сущность эффективности пищевого производства. Прибыль, ее функции, виды и источники. Пути увеличения прибыли. Рентабельность и пути ее увеличения

Раздел 2 Организация пищевых производств

2.1 Понятие и содержание организации производства

Организация производства как система научных знаний и область практической деятельности; этапы развития теории организации; научные основы организации производства; организация производства как самостоятельная область знаний.

2.2 Производственный процесс и общие принципы его организации

Понятие о производственном процессе; классификация технологических процессов; пути совершенствования технологических процессов; методы изучения производственных процессов; основные элементы и принципы эффективной организации производства основные, принципы организации производственных процессов; типы производств и их технико-экономические характеристики; структура производственных систем в отрасли.

2.3 Организация производственного процесса во времени

Содержание организации производственного процесса во времени; структура производственного цикла; технологический цикл; технологический цикл сложного процесса; операционный цикл; классификация затрат рабочего времени на операцию; классификация затрат времени использования оборудования.

2.4 Организация производственного процесса в пространстве

Производственные системы и их виды, производственная структура предприятия; предприятие как производственная система; формы специализации основных цехов предприятия; производственная структура основных цехов предприятия.

2.5 Формы и методы организации производства

Формы организации производства; методы организации производства; особенности отраслевого производства как объекта организации; основные тенденции и закономерности развития организации производства на предприятиях отрасли; методы организации не поточного производства; сущность, особенности и основные признаки организации поточного производства.

2.6 Анализ и пути совершенствования организации производства

Оценка и анализ уровня организации производства, организационные резервы развития производства; исследование состояния организации производства; оценка научно-технического уровня производства; оценка уровня организации производства и труда; оценка уровня управления предприятием; оценка экономической эффективности совершенствования организации производства. Содержание и порядок проектирования организации основных производств на предприятиях пищевой отрасли; организационное проектирование вспомогательных производственных процессов и обслуживающих производств; система создания и освоения новой техники; организация научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ; организация конструкторской подготовки производства; организация технологической подготовки производства; организация освоения производства новой техники; эффективность подготовки и освоения производства новой техники.

4.3 Разделы дисциплины и вид занятий

№	Наименование разделов дисциплины	Лекции, час.	Практические	Лабораторные занятия, час.	СРС, час.	Контроль	Всего
1	Экономика пищевых производств	17	25		9	2	53
2	Организация пищевых производств	17	26		10	2	55
	Всего	34	51		19	4	108

5 Матрица формирования компетенций по дисциплине

№ п/п	Раздел дисциплины	Профессиональные компетенции		Общее количество компетенций
		ПК-11	ПК-12	
1	Экономика пищевых производств	+	+	2
2	Организация пищевых производств	+	+	2

6 Образовательные технологии

Объем аудиторных занятий всего 85 часа, в т.ч. лекции 34 часов, лабораторные работы – 0 часов, практические занятия 51 часов, интерактивные занятия от общего объема аудиторных занятий составляют 23,53%.

Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях:

Семестр	Вид занятия (Л, ПР, ЛР)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
			час.
3	Л	Лекции-визуализация на темы: «Пищевая промышленность как отрасль промышленности России», «Себестоимость и цены на продукцию пищевых производств», «Понятие и содержание организации производства»	6
3	Л	Проблемные лекции на тему: «Размещение предприятий от-	6

		раслей пищевых производств», «Сырьевые и материальные ресурсы отраслей пищевых производств»	
3	ПР	Тематическая дискуссия на темы «Показатели оценки эффективности финансово-хозяйственной деятельности предприятия», «Организация производственного процесса во времени и в пространстве»	8
Итого:			20

7 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

7.1 Виды самостоятельной работы, порядок их выполнения и контроля

№ п/п	Раздел дисциплины	Виды СРС	Порядок выполнения СРС	Метод контроля
1	Экономика пищевых производств	Подготовка к тематической дискуссии	Работа с лекционным материалом, основной и дополнительной литературой, Интернет-ресурсами	Доклады по темам тематических дискуссий и их обсуждение
2	Организация пищевых производств	Подготовка к ПР, решение задач, расчетному заданию	Работа с лекционным материалом, основной и дополнительной литературой, Интернет-ресурсами, индивидуальная работа	Проверка и обсуждение решения задания

7.2 Контрольные вопросы для самопроверки

№ п/п	Раздел дисциплины	Контрольные вопросы для самопроверки
1	Экономика пищевых производств	1 Пищевая промышленность как отрасль 2 Научно-технический прогресс в отраслях пищевых производств 3 Размещение предприятий отраслей пищевых производств 4 Трудовые ресурсы отраслей пищевых производств 5 Сырьевые и материальные ресурсы отраслей пищевых производств. 6 Основные производственные фонды 7 Нематериальные активы предприятия 8 Себестоимость и цены на продукцию пищевых произ-

		водств 9 Показатели оценки эффективности финансово-хозяйственной деятельности предприятия
2	Организация пищевых производств	1 Понятие и содержание организации производства 2 Производственный процесс и общие принципы его организации 3 Организация производственного процесса во времени 4 Организация производственного процесса в пространстве 5 Формы и методы организации производства 6 Анализ и пути совершенствования организации производства

7.3 Вопросы для промежуточной аттестации

Вопросы к зачету для магистрантов

- 1 Пищевая промышленность как отрасль
- 2 Научно-технический прогресс в отраслях пищевых производств
- 3 Размещение предприятий отраслей пищевых производств
- 4 Трудовые ресурсы отраслей пищевых производств
- 5 Сырьевые и материальные ресурсы отраслей пищевых производств.
- 6 Основные производственные фонды
- 7 Нематериальные активы предприятия
- 8 Себестоимость и цены на продукцию пищевых производств
- 9 Показатели оценки эффективности финансово-хозяйственной деятельности предприятия
- 10 Понятие и содержание организации производства
- 11 Производственный процесс и общие принципы его организации
- 12 Организация производственного процесса во времени
- 13 Организация производственного процесса в пространстве
- 14 Формы и методы организации производства
- 15 Анализ и пути совершенствования организации производства

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1 Основная литература

1. Экономика и организация производства [Электронный ресурс] : учебное пособие / под ред. Ю. И. Трещевского, Ю. И. Вертаковой, Л. П. Пидоймо ; рук. авт. кол. Ю. И. Вертакова. - Электрон.дан. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 381 с. - (Высшее образование - Бакалавриат). - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/catalog/document?id=373563>

2. Экономика пищевой промышленности [Электронный ресурс] : учебник / М. Д. Магомедов, А. В. Заздравных, Г. А. Афанасьева. - 3-е изд., стер. - Электрон.дан. - Москва : Дашков и К, 2020. - 230 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=1093503>

3. Экономика и организация пищевых производств [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. А. Дубровин, А. Р. Есина, И. П. Стуканова ; под общ. ред. И. А. Дубровина. - 4-е изд. - Электрон.дан. - Москва : Дашков и К, 2019. - 228 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/catalog/document?id=358549>

8.2 Дополнительная литература

1. Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. В. Савватеев, В. В. Рокотянская, О. В. Мощенко, Т. А. Власенко ; под общ. ред. Е. В. Савва-теева. - Электрон.дан. - Москва : ИНФРА-М, 2018. - 317 с. - (Высшее образование - Бакалавриат). - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/catalog/document?id=370919>

2. Организация производства, экономика и управление в промышленности [Электронный ресурс] : учебник / Р. С. Голов, А. П. Агарков, А. В. Мыльник. - Электрон.дан. - Москва : Дашков и К, 2019. - 858 с. - (Учебные издания для бакалавров). - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/catalog/document?id=358143>

8.3 Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Лицензионное программное обеспечение:

Microsoft Windows XP / Microsoft Windows 7 Professional , Microsoft Office Professional 2003 / Microsoft Office Professional 2007 / Microsoft Office Professional 2010

STATISTICA Advanced + QC 10 for Windows

в т.ч. отечественное

Astra Linux Special Edition РУСБ 10015-01 версии 1.6.

1С:Предприятие 8. Конфигурация, 1С: Бухгалтерия 8 (учебная версия)

Project Expert 7 (Tutorial) for Windows

СПС КонсультантПлюс

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный

Свободно распространяемое лицензионное программное обеспечение:

OpenOffice

LibreOffice

7-Zip

Adobe Acrobat Reader

Google Chrome

в т.ч. отечественное

Яндекс.Браузер

Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА:

– Система управления обучением MOODLE (Образовательный портал) – режим доступа: <https://moodle.molochnoe.ru/>

– Электронный библиотечный каталог Web ИРБИС – режим доступа: https://molochnoe.ru/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe?C21COM=F&I21DBNAM=STATIC&I21DBN=STATIC

Электронные библиотечные системы:

– Электронный библиотечный каталог Web ИРБИС – режим доступа: https://molochnoe.ru/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe?C21COM=F&I21DBNAM=STATIC&I21DBN=STATIC

– ЭБС ЛАНЬ – режим доступа: <https://e.lanbook.com/>

– ЭБС Znanium.com – режим доступа: <https://new.znanium.com/>

– ЭБС ЮРАЙТ – режим доступа: <https://urait.ru/>

– ЭБС POLPRED.COM: <http://www.polpred.com/>

– Электронная библиотека издательского центра «Академия»: <https://www.academia-moscow.ru/elibrary/> (коллекция СПО)

– ЭБС ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА – режим доступа: <https://molochnoe.ru/ebs/>

Научные базы данных:

• Web of Science компании Clarivate Analytics – режим доступа: <http://webofscience.com/>

• Scopus – режим доступа: <https://www.scopus.com/home.uri>

• Proquest Agricultural and Ecological Science database – режим доступа: <https://search.proquest.com/>

Поисковые системы Интернета:

• Яндекс – режим доступа: <https://yandex.ru/>

• Рамблер – режим доступа: <https://www.rambler.ru/>

• Поиск@mail.ru – режим доступа: <https://mail.ru/>

- Google – режим доступа: <https://www.google.ru/>

Информационные справочные системы

- Единое окно доступа к образовательным ресурсам – режим доступа: <http://window.edu.ru/>.
- ИПС «КонсультантПлюс» – режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.
- Интерфакс - Центр раскрытия корпоративной информации (сервер раскрытия информации) – режим доступа: <https://www.e-disclosure.ru/>.
- Информационно-правовой портал ГАРАНТ.RU – режим доступа: <http://www.garant.ru/>.
- Автоматизированная справочная система «Сельхозтехника» (web-версия) - режим доступ: <http://gtnextam.ru/>.

Профессиональные базы данных

- Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – режим доступа: <http://elibrary.ru>.
- Научометрическая база данных Scopus: база данных рефератов и цитирования – режим доступа: <https://www.scopus.com/customer/profile/display.uri>.
- Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики – режим доступа: <https://rosstat.gov.ru/> (Открытый доступ).
- Российская Академия Наук, открытый доступ к научным журналам – режим доступа: <http://www.ras.ru> (Открытый доступ).
- Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации – режим доступа: <http://mcx.ru/> (Открытый доступ).

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины

9.1 Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения

Учебная аудитория Лекционная аудитория, для проведения групповых и индивидуальных консультаций; государственной итоговой аттестации.

Оснащенность:

Учебная мебель: столы , стулья, доска меловая.

Основное оборудование: экран для проектора 1 шт., проектор - 1 шт., компьютер в комплекте - 1 шт.

Программное обеспечение:

Microsoft Windows 7 Professional, Лицензии 49230531, Microsoft Office Professional 2007, Лицензии 42543554

Кабинет - 57,2 м2

Учебная аудитория Класс для проведения семинарских и практических занятий, групповых консультаций.

Оснащенность:

Учебная мебель: столы, стулья, доска меловая

Кабинет - 30,1 м2

Учебная аудитория для проведения семинарских и практических занятий, групповых консультаций.

Оснащенность:

Учебная мебель: столы, стулья, доска меловая

Кабинет - 30,1 м2

9.2 Обеспечение образования для лиц с ОВЗ

Для обеспечения образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья реализация дисциплины может осуществляться в адаптированном виде, исходя из индивидуаль-

ных психофизических особенностей и по личному заявлению обучающегося, в части создания специальных условий.

В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, необходимых технических средств, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрена организация консультаций с использованием электронной почты.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

10 Перечень компетенций, этапы, показатели и критерии оценивания

Название дисциплины (код и название направления подготовки)					
Экономика и организация пищевых производств					
Цель дисциплины	формирование знаний производственно-технологической, организационно-управленческой, экспериментально-исследовательской и проектно-технологической основ пищевых производств				
Задачи дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> - изучение научно-теоретических положений и обоснование практических направлений рациональной экономики, организации и управления техническими системами с учетом технологических, технических, социальных и других факторов; - изучение основных экономических элементов и показателей функционирования пищевых производств; - освоение методов расчета экономической эффективности внедрения новых пищевых производств; - изучение организации и управления материально-техническим и трудовым потенциалом пищевых производств; - освоение принципов, методов планирования деятельности предприятий пищевой отрасли 				
В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие					
Компетенции		Этапы формирования компетенции	Технологии формирования	Форма оценочного средства	Показатели и критерии оценивания
Индекс	Формулировка				
Профессиональные компетенции					
ПК-11	Способен проводить анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения	<p>Знает: показатели конкурентоспособности и потребительских качеств продуктов питания животного происхождения</p> <p>Умеет: выявляет факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Лекции</p> <p>Практические занятия</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Интерактивные занятия</p>	<p>Тестирование</p> <p>Обсуждение</p> <p>Индивидуальная работа</p>	<p style="text-align: center;">Пороговый (удовлетворительный)</p> <p>Знает показатели конкурентоспособности и потребительских качеств продуктов питания животного происхождения</p> <p style="text-align: center;">Продвинутый (хорошо)</p> <p>Умеет: выявляет факторы влияния новых технологий,</p>

		Владеет: методиками определения факторов обеспечения производства конкурентоспособных продуктов питания животного происхождения и сокращения материальных и трудовых затрат на их			новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения Высокий (отлично) Владеет методиками определения факторов обеспечения производства конкурентоспособных продуктов питания животного происхождения и сокращения материальных и трудовых затрат на их
ПК-12	Способен осуществлять координацию текущей производственной деятельности в организации, включая разработку программ совершенствования организации труда, внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей, совершенствованию технологии и контролю	Знает: порядок разработки программы организационно-технических мероприятий по совершенствованию организации труда и внедрению новой техники при производстве продуктов питания животного происхождения Умеет: разрабатывать нормативную и техническую документацию в сфере совершенствования технологии производства продуктов питания животного происхождения Владеет: методами организации труда при производстве продук-	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа Интерактивные занятия	Тестирование Обсуждение Индивидуальная работа	Пороговый (удовлетворительный) Знает порядок разработки программы организационно-технических мероприятий по совершенствованию организации труда и внедрению новой техники при производстве продуктов питания животного происхождения Продвинутый (хорошо) Умеет: разрабатывать нормативную и техническую документацию в сфере совершен-

	<p>их выполнения в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>тов питания животного происхождения</p>			<p>ствования технологии производства продуктов питания животного происхождения</p> <p style="text-align: center;">Высокий (отлично)</p> <p>Владеет: методами организации труда при производстве продуктов питания животного происхождения</p>
--	---	--	--	--	---