

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВОМ

Направление подготовки 19.03.04 Технологии продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: очная, заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: очная форма обучения 4 года, заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 53.е.

в академических часах: 180 ак.ч.

Рабочая программа по дисциплине «Экономика и управление производством» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», составлена Игнатъевой О.А. в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 г. № 1047, Профессионального стандарта 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 15.06.2020 г. № 329н; Профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 08.09.2015 г. № 610н; Профессионального стандарта 33.008 «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 07.05.2015 г. № 281н.

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации «26» августа 2021 г. № 1

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины.....	4
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	5
4. Объем дисциплины и виды учебной работы.....	8
5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий.....	9
5.1. Содержание дисциплины	9
5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий	12
6. Лабораторные занятия	14
7. Практические занятия.....	14
8. Тематика курсовых работ (проектов).....	18
9. Самостоятельная работа студента	19
10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины	23
11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем	23
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	24

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование у обучающихся основных понятий и терминов, используемых в экономике и управлении производством, формирование знаний, умений и владений в области экономических расчетов по эффективности управления производством.

Задачи:

1. сформировать у обучающихся представление о производственно-торговой деятельности предприятий питания.
2. обучить практическим навыкам оценки состояния материально-технической базы и основных фондов предприятия.
3. осуществлять управление оборотными средствами на основе экономических показателей деятельности предприятия питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Экономика и управление производством» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенции	Дисциплины, модули, практики, обеспечивающие формирование компетенции	Периоды формирования компетенции в процессе освоения ОПОП				Место в формировании компетенции
		1 курс (сем.)	2 курс (сем)	3 курс (сем)	4 курс (сем)	
УК-10	Экономика	1 сем				Предыдущая
УК-10 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-4 ПК-5.2	Экономика предприятий общественного питания			5 сем		Изучаемая
УК-10.2 УК-10.3 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.2	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания			6 сем		Последующая
УК-10.2 УК-10.3 ПК-1.3 ПК-4	Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания				8 сем	Последующая
ПК-1.2 ПК-5.2	Информационные технологии в профессиональной деятельности		3 сем			Предыдущая

Код и наименование компетенции	Дисциплины, модули, практики, обеспечивающие формирование компетенции	Периоды формирования компетенции в процессе освоения ОПОП				Место в формировании компетенции
		1 курс (сем.)	2 курс (сем.)	3 курс (сем.)	4 курс (сем.)	
ПК-1.2	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания		4 сем			Предыдущая
ПК-1.2	Производственная практика, технологическая практика				7 сем	Последующая
ПК-1.2 ПК-4 ПК-5.2	Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа				8 сем	Последующая
ПК-1.3	Продвижение товаров и услуг			6 сем		Последующая
ПК-1.3	Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания			6 сем		Последующая
ПК-1.3	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания				8 сем	Последующая
ПК-1.3	Фирменный стиль предприятий питания				8 сем	Последующая
ПК-1.3 ПК-4	Производственная практика, организационно-управленческая практика				7 сем	Последующая
ПК-5.2	Проектирование предприятий общественного питания				7,8 сем	Последующая

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1 Способен использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач	Знать: основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач Уметь: использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач Владеть: навыками использования основных положений и методов экономических наук при решении социальных и профессиональных задач
	УК-10.2 Способен воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия	Знать: информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений Уметь: воспринимать и анализировать

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
	обоснованных экономических решений	информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений Владеть: навыками восприятия и анализа информации, необходимой для принятия обоснованных экономических решений
	УК-10.3 Способен обосновывать принятие экономических решений, используя методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей	Знать: методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей Уметь: обосновывать принятие экономических решений, используя методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей Владеть: навыками обоснования принятия экономических решений, используя методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей
ПК-1 Способен осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания	ПК-1.2 Способен оценивать результаты деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии	Знать: результаты деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии Уметь: оценивать результаты деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии Владеть: навыками оценки результатов деятельности основного производства организации питания, выявления отклонения от плана в работе и их причины, формирования отчетов о результатах работы, применяя информационные технологии
	ПК-1.3 Способен осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания	Знать: меры по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания Уметь: осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания Владеть: навыками осуществления

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
		подготовки и реализации мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания
ПК-4 Способен планировать, организовывать и координировать процессы основного производства организации питания	ПК-4.1 Способен планировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них	Знать: потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них Уметь: планировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них Владеть: навыками планирования потребностей основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них
	ПК-4.2 Способен разрабатывать планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития	Знать: планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития Уметь: разрабатывать планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития Владеть: навыками разработки планов основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития
ПК-5 Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-5.2 Способен осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания	Знать: способы расчета производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, технико-экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания Уметь: осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания Владеть: навыками осуществления расчета производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
		предприятий общественного питания, выполнения технико-экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

		очная форма обучения	
Вид учебной деятельности		ак. часов	
		Всего	По семестрам
			5 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		68,5	68,5
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		68	68
• занятия лекционного типа		34	34
• занятия семинарского типа:		34	34
практические занятия		34	34
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах		4	4
в том числе занятия в форме практической подготовки		10	10
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)			
2. Самостоятельная работа студентов, всего		75,5	75,5
- курсовая работа (проект)			
- выполнение домашних заданий		63,5	63,5
- контрольное тестирование		12	12
3. Промежуточная аттестация: <i>экзамен</i>		36	36
ИТОГО:	ак. часов	180	180
Общая трудоемкость	зач. ед.	5	5

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По курсам 4 курс
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	12,5	12,5
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	12	12
• занятия лекционного типа	6	6
• занятия семинарского типа:	6	6
практические занятия	6	6
лабораторные занятия		
в том числе занятия в интерактивных формах		
в том числе занятия в форме практической подготовки		
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)		
2. Самостоятельная работа студентов, всего	158,5	158,5
- курсовая работа (проект)		
- выполнение домашних заданий	140	140
- контрольное тестирование	18,5	18,5
3. Промежуточная аттестация: <i>экзамен</i>	9	9
ИТОГО:	ак. часов	180
Общая трудоемкость	зач. ед.	5

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Предприятие в системе рыночных отношений

Сущность предприятия и его общая характеристика. Понятие юридического лица.

Среда функционирования предприятия: внешняя и внутренняя.

Факторы развития предприятия: экстенсивные и интенсивные.

Организационно-правовые виды предприятий пищевой промышленности: государственные и муниципальные унитарные предприятия, хозяйственные товарищества и общества, производственные кооперативы.

Классификация предприятий по размеру, сферам деятельности, отраслевой принадлежности, назначению готовой продукции. Соответствие организационно-правовой формы предприятия развитию потребительского рынка. Информация в области развития потребительского рынка.

Тема 2. Организационная структура управления предприятием

Понятие управления предприятием. Функции управления предприятием.

Организационные структуры управления предприятием: линейная, линейно-штабная, линейно-функциональная, дивизиональная, бригадная, матричная.

Особенности механизма управления в рамках организационных структур.

Тема 3. Производственная структура предприятия. Типы производства

Понятие производственной структуры предприятия. Цех, как основная структурная единица предприятия. Безцеховая структура предприятия.

Принципы построения производственной структуры предприятия: технологическая, предметная, смешанная.

Типы производства: единичное, серийное, массовое и их отличительные особенности.

Оперативное управление основным производством. Характеристика задач оперативного планирования на предприятиях с серийным типом производства. Диспетчирование производства.

Тема 4. Производственный процесс и его структура

Сущность производственного процесса. Анализ структуры производственных процессов.

Требования к организации производственного процесса: непрерывность, ритмичность, пропорциональность, прямоточность, производительность, параллельность, гибкость, экономичность. Определение уровня механизации.

Производственный цикл и его структура. Виды сочетания операций в рамках производственного цикла: последовательный, параллельно-последовательный, параллельный.

Тема 5. Методы организации производства

Поточный метод организации производства. Расчеты основных параметров работы поточных линий: темп, такт, ритм. Анализ и оценка уровня организации поточного производства с точки зрения пропорциональности и непрерывности.

Партионный метод организации производства. Расчет оптимальной партии запуска.

Индивидуальный метод организации производства.

Организация материально-технического обслуживания производства.

Тема 6. Основные фонды предприятия

Структура имущества предприятия: основной капитал, оборотный капитал и эффективность его использования. Источники формирования имущества: собственные и заемные.

Основной капитал и эффективность его использования.

Понятие основных фондов. Производственные и непроизводственные основные фонды. Структура основных фондов: активная и пассивная части.

Виды стоимостной оценки основных фондов: первоначальная, восстановительная, остаточная, ликвидационная. Переоценка основных

фондов.

Износ и амортизация основных фондов предприятия. Методы начисления амортизации: линейный; по сумме чисел лет срока полезного использования; способом уменьшаемого остатка; способом списания стоимости пропорционально объему продукции.

Показатели наличия и движения основных фондов: среднегодовая стоимость, коэффициент поступления, коэффициент выбытия.

Показатели использования основных фондов: фондоотдача, фондоемкость, фондовооруженность. Экстенсивное и интенсивное использование основных фондов.

Тема 7. Производственная мощность предприятия

Производственная мощность предприятия, ее разновидности и показатели использования.

Расчеты производственной мощности предприятия, коэффициентов ее использования и резервов улучшения ее использования.

Стратегия развития предприятия с учетом производственных возможностей и ресурсов.

Тема 8. Оборотные средства предприятия

Экономическое содержание оборотных средств предприятия. Состав и структура оборотных средств. Оборотные производственные фонды и фонды обращения.

Кругооборот оборотных средств.

Нормирование оборотных средств.

Показатели эффективности использования оборотных средств. Абсолютное и относительное высвобождение оборотных средств.

Значение ускорения оборачиваемости оборотных средств для приращения прибыли.

Тема 9. Трудовые ресурсы предприятия. Формы оплаты труда

Структура трудовых ресурсов фирмы: рабочие и служащие.

Качественная характеристика трудовых ресурсов: профессия, специальность, квалификация.

Количественная характеристика трудовых ресурсов: списочная численность, явочная численность, среднесписочная численность.

Производительность труда: выработка, трудоемкость.

Нормирование труда.

Оплата труда. Формы оплаты труда: повременная, сдельная, бестарифная.

Тарифная система оплаты труда и ее основные элементы.

Тема 10. Себестоимость продукции и издержки обращения

Сущность, структура и состав затрат производства и издержек обращения.

Понятие затрат и издержек производства. Классификация затрат и издержек.

Себестоимость продукции. Калькулирование себестоимости продукции. Эффект масштаба.

Разработка сметы затрат на производство и реализацию продукции.

Точка безубыточности и методы ее определения.

Тема 11. Финансовые результаты деятельности предприятия

Реализованная, отгруженная, товарная, валовая продукция. Выручка от реализации продукции.

Операционные и внереализационные доходы.

Формирование финансовых результатов деятельности предприятия. Результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания.

Сущность прибыли предприятия. Налогообложение прибыли. Распределение прибыли по фондам накопления, потребления, резервному.

Рентабельность как мера эффективности работы предприятия. Показатели рентабельности: рентабельность продукции, рентабельность реализации, рентабельность активов, рентабельность собственного капитала. Показатели оценки финансового состояния предприятия питания.

5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов(в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактивной форме
		занятия лекционного типа	занятия семинарского типа /из них в форме практической подготовки	самостоятельная работа	Всего	
1	Тема 1. Предприятие в системе рыночных отношений.	2	2	6	10	
2	Тема 2. Организационная структура управления предприятием	2	2	6,5	10,5	
3	Тема 3. Производственная структура предприятия. Типы производства	2	2/2	7	11	
4	Тема 4. Производственный процесс и его структура	2	2	7	11	2
5	Тема 5. Методы организации производства.	2	2	7	11	
6	Тема 6. Основные фонды предприятия	4	4/2	7	15	
7	Тема 7. Производственная мощность предприятия	4	4	7	15	2

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов(в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактив- ной форме
		занятия лекцион- ного типа	занятия семинарс- кого типа /из них в форме практи- ческой подготов- ки	самостоя- тельная работа	Всего	
8	Тема 8. Оборотные средства предприятия	4	4/2	7	15	
9	Тема 9. Трудовые ресурсы предприятия. Формы оплаты труда	4	4/2	7	15	
10	Тема 10. Себестоимость продукции и издержки обращения	4	4	7	15	
11	Тема 11. Финансовые результаты деятельности предприятия	4	4/2	7	15	
	Подготовка к экзамену				36	
	Контактная работа в период промежуточной аттестации				0,5	
	Итого	34	34/10	75,5	180	4

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов(в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактив- ной форме
		занятия лекцион- ного типа	занятия семинарс- кого типа /из них в форме практи- ческой подготов- ки	самостоя- тельная работа	Всего	
1	Тема 1. Предприятие в системе рыночных отношений.	1		14	15	
2	Тема 2. Организационная структура управления предприятием	1	2	14	17	
3	Тема 3. Производственная структура предприятия. Типы производства			14	14	
4	Тема 4. Производственный процесс и его структура			14	14	
5	Тема 5. Методы организации производства.			14	14	
6	Тема 6. Основные фонды предприятия			14	14	
7	Тема 7. Производственная мощность предприятия			14,5	14,5	
8	Тема 8. Оборотные средства предприятия	2	2	15	19	
9	Тема 9. Трудовые ресурсы			15	15	

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов(в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактив- ной форме
		занятия лекцион- ного типа	занятия семинарс- кого типа /из них в форме практи- ческой подготов- ки	самостоя- тельная работа	Всего	
	предприятия. Формы оплаты труда					
10	Тема 10. Себестоимость продукции и издержки обращения			15	15	
11	Тема 11. Финансовые результаты деятельности предприятия	2	2	15	19	
	Подготовка к экзамену				9	
	Контактная работа в период промежуточной аттестации				0,5	
	Итого	6	6/0	158,5	180	0

6. Лабораторные занятия

Лабораторные занятия не предусмотрены.

7. Практические занятия

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
1	Тема 1. Предприятие в системе рыночных отношений.	Сущность предприятия и его общая характеристика. Понятие юридического лица. Среда функционирования предприятия: внешняя и внутренняя. Факторы развития предприятия: экстенсивные и интенсивные. Организационно-правовые виды предприятий пищевой промышленности: государственные и муниципальные унитарные предприятия, хозяйственные товарищества и общества, производственные кооперативы. Классификация предприятий по размеру, сферам деятельности, отраслевой принадлежности, назначению готовой продукции. Соответствие организационно-правовой формы предприятия развитию потребительского рынка. Информация в области развития потребительского рынка.	2	
2	Тема 2. Организационная структура управления	Понятие управления предприятием. Функции управления предприятием. Организационные структуры управления	2	

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
	предприятием	предприятием: линейная, линейно-штабная, линейно-функциональная, дивизиональная, бригадная, матричная. Особенности механизма управления в рамках организационных структур.		
3	Тема 3. Производственная структура предприятия. Типы производства	Понятие производственной структуры предприятия. Цех, как основная структурная единица предприятия. Безцеховая структура предприятия. Принципы построения производственной структуры предприятия: технологическая, предметная, смешанная. Типы производства: единичное, серийное, массовое и их отличительные особенности. Оперативное управление основным производством. Характеристика задач оперативного планирования на предприятиях с серийным типом производства. Диспетчирование производства. 4. Производственные кооперативы	2	2
4	Тема 4. Производственный процесс и его структура	Сущность производственного процесса. Анализ структуры производственных процессов. Требования к организации производственного процесса: непрерывность, ритмичность, пропорциональность, прямооточность, производительность, параллельность, гибкость, экономичность. Определение уровня механизации. Производственный цикл и его структура. Виды сочетания операций в рамках производственного цикла: последовательный, параллельно-последовательный, параллельный.	2	
5	Тема 5. Методы организации производства.	Поточный метод организации производства. Расчеты основных параметров работы поточных линий: темп, такт, ритм. Анализ и оценка уровня организации поточного производства с точки зрения пропорциональности и непрерывности. Партионный метод организации производства. Расчет оптимальной партии запуска. Индивидуальный метод организации производства. Организация материально-технического обслуживания производства	2	
6	Тема 6. Основные фонды предприятия	Структура имущества предприятия: основной капитал, оборотный капитал и эффективность его использования. Источники формирования имущества:	4	2

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
		собственные и заемные. Основной капитал и эффективность его использования. Понятие основных фондов. Производственные и непроизводственные основные фонды. Структура основных фондов: активная и пассивная части. Виды стоимостной оценки основных фондов: первоначальная, восстановительная, остаточная, ликвидационная. Переоценка основных фондов. Износ и амортизация основных фондов предприятия. Методы начисления амортизации: линейный; по сумме чисел лет срока полезного использования; способом уменьшаемого остатка; способом списания стоимости пропорционально объему продукции. Показатели наличия и движения основных фондов: среднегодовая стоимость, коэффициент поступления, коэффициент выбытия. Показатели использования основных фондов: фондоотдача, фондоемкость, фондовооруженность. Экстенсивное и интенсивное использование основных фондов		
7	Тема 7. Производственная мощность предприятия	Производственная мощность предприятия, ее разновидности и показатели использования. Расчеты производственной мощности предприятия, коэффициентов ее использования и резервов улучшения ее использования. Стратегия развития предприятия с учетом производственных возможностей и ресурсов.	4	
8	Тема 8. Оборотные средства предприятия	Экономическое содержание оборотных средств предприятия. Состав и структура оборотных средств. Оборотные производственные фонды и фонды обращения. Кругооборот оборотных средств. Нормирование оборотных средств. Показатели эффективности использования оборотных средств. Абсолютное и относительное высвобождение оборотных средств. Значение ускорения оборачиваемости оборотных средств для приращения прибыли.	4	2
9	Тема 9. Трудовые	Структура трудовых ресурсов фирмы:	4	2

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
	ресурсы предприятия. Формы оплаты труда	рабочие и служащие. Качественная характеристика трудовых ресурсов: профессия, специальность, квалификация. Количественная характеристика трудовых ресурсов: списочная численность, явочная численность, среднесписочная численность. Производительность труда: выработка, трудоемкость. Нормирование труда. Оплата труда. Формы оплаты труда: повременная, сдельная, бестарифная. Тарифная система оплаты труда и ее основные элементы.		
10	Тема 10. Себестоимость продукции и издержки обращения	Сущность, структура и состав затрат производства и издержек обращения. Понятие затрат и издержек производства. Классификация затрат и издержек. Себестоимость продукции. Калькулирование себестоимости продукции. Эффект масштаба. Разработка сметы затрат на производство и реализацию продукции. Точка безубыточности и методы ее определения.	4	
11	Тема 11. Финансовые результаты деятельности предприятия	Реализованная, отгруженная, товарная, валовая продукция. Выручка от реализации продукции. Операционные и внереализационные доходы. Формирование финансовых результатов деятельности предприятия. Результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания. Сущность прибыли предприятия. Налогообложение прибыли. Распределение прибыли по фондам накопления, потребления, резервному. Рентабельность как мера эффективности работы предприятия. Показатели рентабельности: рентабельность продукции, рентабельность реализации, рентабельность активов, рентабельность собственного капитала. Показатели оценки финансового состояния предприятия питания.	4	2
	Итого		34	10

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
1	Тема 2. Организационная структура управления предприятием	Понятие управления предприятием. Функции управления предприятием. Организационные структуры управления предприятием: линейная, линейно-штабная, линейно-функциональная, дивизиональная, бригадная, матричная. Особенности механизма управления в рамках организационных структур.	2	
2	Тема 8. Оборотные средства предприятия	Экономическое содержание оборотных средств предприятия. Состав и структура оборотных средств. Оборотные производственные фонды и фонды обращения. Кругооборот оборотных средств. Нормирование оборотных средств. Показатели эффективности использования оборотных средств. Абсолютное и относительное высвобождение оборотных средств. Значение ускорения оборачиваемости оборотных средств для приращения прибыли.	2	
3	Тема 11. Финансовые результаты деятельности предприятия	Реализованная, отгруженная, товарная, валовая продукция. Выручка от реализации продукции. Операционные и внереализационные доходы. Формирование финансовых результатов деятельности предприятия. Результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия. Сущность прибыли предприятия. Налогообложение прибыли. Распределение прибыли по фондам накопления, потребления, резервному. Рентабельность как мера эффективности работы предприятия. Показатели рентабельности: рентабельность продукции, рентабельность реализации, рентабельность активов, рентабельность собственного капитала. Показатели оценки финансового состояния предприятия.	2	
	Итого		6	0

8. Тематика курсовых работ (проектов)

Курсовые работы не предусмотрены.

9. Самостоятельная работа студента

Самостоятельная работа студента при изучении дисциплины «Экономика и управление производством» направлена на:

- освоение рекомендованной преподавателем и методическими указаниями по данной дисциплине основной и дополнительной учебной литературы;
- изучение образовательных ресурсов (электронные учебники, электронные библиотеки, электронные видеокурсы и др.);
- работу с компьютерными обучающими программами;
- выполнение домашних заданий по практическим занятиям;
- самостоятельный поиск информации в Интернете и других источниках;
- подготовку к экзамену.

Тема 1. Предприятие в системе рыночных отношений

Внимательно изучите план занятия, определите место темы занятия в общем содержании и учебном плане изучения дисциплины, ее связь с другими темами. Прочтите электронный (письменный) вариант лекции по теме, найдите и проработайте соответствующие разделы в рекомендованных учебниках и дополнительной литературе. Подготовьте опорный конспект на тему: «Предприятие в системе рыночных отношений»

В процессе усвоения темы необходимо использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, знать понятийный аппарат экономической науки и уяснить следующие основные понятия: народное хозяйство, комплекс, отрасль, предприятие, фирма. Выявить цели и функции предприятия в рыночной экономике, знать признаки и основные черты предприятий.

Оценочные средства: доклады–презентации, рефераты, тестирование,

Тема 2. Организационная структура управления предприятием

Внимательно изучите план занятия, определите место темы занятия в общем содержании и учебном плане изучения дисциплины, ее связь с другими темами. Прочтите электронный (письменный) вариант лекции по теме, найдите и проработайте соответствующие разделы в рекомендованных учебниках и дополнительной литературе. Подготовьте опорный конспект на тему: «Классификация предприятий общественного питания»

В процессе усвоения темы необходимо воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений использовать понятийный аппарат экономической науки и знать основные признаки классификации предприятий.

Оценочные средства: доклады–презентации, тестирование, отчет по выездному занятию

Тема 3. Производственная структура предприятия. Типы производства

Внимательно изучите план занятия, определите место темы занятия в общем содержании и учебном плане изучения дисциплины, ее связь с другими темами. Прочтите электронный (письменный) вариант лекции по теме, найдите и проработайте соответствующие разделы в рекомендованных учебниках и дополнительной литературе. Подготовьте опорный конспект на изучаемую тему

В процессе усвоения темы необходимо уметь обосновывать принятие экономических решений, используя методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей. Знать отличия различных организационно правовых форм: Государственные и муниципальные унитарные предприятия, Хозяйственные общества АО, ПАО, ООО), Хозяйственные товарищества (товарищества на вере, коммандитные товарищества), Производственные кооперативы

Оценочные средства: доклады–презентации, тестирование, практические задания.

Тема 4. Производственный процесс и его структура

Внимательно изучите план занятия, определите место темы занятия в общем содержании и учебном плане изучения дисциплины, ее связь с другими темами. Прочтите электронный (письменный) вариант лекции по теме, найдите и проработайте соответствующие разделы в рекомендованных учебниках и дополнительной литературе. Подготовьте опорный конспект на тему «Среда функционирования предприятия общественного питания: внешняя и внутренняя»

В процессе усвоения темы необходимо использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, изучить факторы внешней и внутренней среды предприятия, знать виды, характеристики и методы минимизации рисков

Оценочные средства: деловая игра, тесты, практические задания.

Тема 5. Методы организации производства

Внимательно изучите план занятия, определите место темы занятия в общем содержании и учебном плане изучения дисциплины, ее связь с другими темами. Прочтите электронный (письменный) вариант лекции по теме, найдите и проработайте соответствующие разделы в рекомендованных учебниках и дополнительной литературе. Подготовьте опорный конспект на изучаемую тему.

Изучая тему, важно приобрести умения осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания, определять типы и методы организации производства, знать их характеристики, выявлять экономическую эффективность производства

Оценочные средства: доклады-презентации, тесты, задачи.

Тема 6. Основные фонды предприятия

Внимательно изучите план занятия, определите место темы занятия в общем содержании и учебном плане изучения дисциплины, ее связь с другими темами. Прочтите электронный (письменный) вариант лекции по теме, найдите и проработайте соответствующие разделы в рекомендованных учебниках и дополнительной литературе. Подготовьте опорный конспект на тему «Основные средства предприятий общественного питания и показатели их использования»

Изучая тему, важно приобрести умения планировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них. Студенты должны знать классификацию основных средств, показатели движения и износа, уметь рассчитывать амортизационные отчисления.

Оценочные средства: доклады-презентации, тесты, задачи.

Тема 7. Производственная мощность предприятия

Внимательно изучите план занятия, определите место темы занятия в общем содержании и учебном плане изучения дисциплины, ее связь с другими темами. Прочтите электронный (письменный) вариант лекции по теме, найдите и проработайте соответствующие разделы в рекомендованных учебниках и дополнительной литературе. Подготовьте опорный конспект на изучаемую тему.

Изучая тему, важно уметь оценивать результаты деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии, уяснить следующие основные понятия: продукция собственного производства, покупная продукция, объем и состав товарооборота. Изучить методы анализа и планирования товарооборота

Оценочные средства: рефераты, задачи, тесты

Тема 8. Оборотные средства предприятия

Внимательно изучите план занятия, определите место темы занятия в общем содержании и учебном плане изучения дисциплины, ее связь с другими темами. Прочтите электронный (письменный) вариант лекции по теме, найдите и проработайте соответствующие разделы в рекомендованных учебниках и дополнительной литературе. Подготовьте опорный конспект на изучаемую тему «Оборотные средства предприятия»

В процессе усвоения темы необходимо уметь планировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них. Изучая тему, важно приобрести знания по видам оборотных средств, методам их расчета и нормирования.

Оценочные средства: задачи, тесты

Тема 9. Трудовые ресурсы предприятия. Формы оплаты труда

Внимательно изучите план занятия, определите место темы занятия в общем содержании и учебном плане изучения дисциплины, ее связь с другими темами. Прочтите электронный (письменный) вариант лекции по теме, найдите и проработайте соответствующие разделы в рекомендованных учебниках и дополнительной литературе. Подготовьте опорный конспект на изучаемую тему.

В процессе изучения темы необходимо уметь планировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них. Студенты должны знать количественные и качественные показатели трудовых ресурсов, уметь оценивать их эффективность

Оценочные средства: доклады, задачи, тесты

Тема 10. Себестоимость продукции и издержки обращения

Внимательно изучите план занятия, определите место темы занятия в общем содержании и учебном плане изучения дисциплины, ее связь с другими темами. Прочтите электронный (письменный) вариант лекции по теме, найдите и проработайте соответствующие разделы в рекомендованных учебниках и дополнительной литературе. Подготовьте опорный конспект на изучаемую тему.

В процессе изучения темы, важно уметь осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания, уяснить следующие основные понятия: себестоимость продукции собственного производства, калькуляция, издержки обращения, номенклатура.

Оценочные средства: рефераты, задачи, тесты

Тема 11. Финансовые результаты деятельности предприятия

Внимательно изучите план занятия, определите место темы занятия в общем содержании и учебном плане изучения дисциплины, ее связь с другими темами. Прочтите электронный (письменный) вариант лекции по теме, найдите и проработайте соответствующие разделы в рекомендованных учебниках и дополнительной литературе. Подготовьте опорный конспект на изучаемую тему.

Изучая тему, важно уметь осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания. Студенты должны уметь рассчитывать различные виды прибыли и рентабельности, выявлять пути их максимизации.

Оценочные средства: задачи, тесты

10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины

а) нормативные правовые акты:

1. Гражданский кодекс РФ (часть первая): ФЗ от 30.11.1994 №51-ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями) – Консультант Плюс [Электрон, ресурс].

2. Гражданский кодекс РФ (часть вторая): федер. закон от 26.01.1996 № 14-ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями) – Консультант Плюс [Электрон, ресурс].

3. Налоговый кодекс РФ (часть первая): федер. закон от 31.07.1998 № 146-ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями) – Консультант Плюс [Электрон, ресурс].

4. Налоговый кодекс (часть вторая) :федер. закон от 05.08.2000 № 117-ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями) – Консультант Плюс [Электрон, ресурс].

б) основная литература:

Управление проектами. Том 1 : учебник / Островская В.Н., Воронцова Г.В., Момотова О.Н. — Москва : Русайнс, 2021. — 198 с. — ISBN 978-5-4365-5695-6. — URL: <https://book.ru/book/938263>

в) дополнительная литература:

Управление проектом: основы проектного управления : учебник / Разу М.Л., под ред., Бронникова Т.М., Лялин А.М., Титов С.А., Якутин Ю.В. — Москва : КноРус, 2021. — 755 с. — ISBN 978-5-406-08579-0. — URL: <https://book.ru/book/940183>

11.Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая профессиональные базы данных

- <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru
- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
- <https://ibooks.ru/> -ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
- <https://dlib.eastview.com/> - База данных East View
- <http://www.gks.ru/> - сайт Госкомстата

2. Информационно-справочные системы

СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

3. Лицензионно программное обеспечение

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All LngLic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)

b. Windows 8

2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система

3. Система тестирования INDIGO.

4. 1С: Предприятие 8

4. Свободно распространяемое программное обеспечение

1. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО

2. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

Каждый обучающийся в течение всего обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде.

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

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы студентов и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам, укомплектованы специализированной мебелью.

Аудитории лекционного типа, оснащенные проекционным оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими представление учебной информации большой аудитории, демонстрационным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, обеспечивающей доступ к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде университета.