МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Волгоградский государственный технический университет»

Факультет технологии пищевых производств

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Экономика и организация предприятий

Закреплена за кафедрой	**Экономика и предпринимательство**
Учебный план	Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль	**Технология мяса и мясных продуктов**
Квалификация	**бакалавр**
Срок обучения	**4 года**

Форма обучения	**очная**	Общая трудоемкость	**3 ЗЕТ**
Виды контроля в семестрах:	экзамены 3		

Семестр(Курс.Номер семестра на курсе)	**3(2.1)**		Итого	
	УП	ПП	УП	ПП
Лекции	16	16	16	16
Практические	32	32	32	32
Итого ауд.	48	48	48	48
Контактная работа	48.35	48.35	48.35	48.35
Сам. работа	24	24	24	24
Часы на контроль	35.65	35.65	35.65	35.65
Практическая подготовка	0	0	0	0
Итого трудоемкость в часах	108	108	0	0

ЛИСТ ОДОБРЕНИЯ, СОГЛАСОВАНИЯ И АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Разработчик(и) программы:

доцент Шевченко Светлана Алексеевна кпн

Рецензент(ы):
(при наличии)

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики)
Экономика и организация предприятий

разработана в соответствии с ФГОС ВО:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936)

составлена на основании учебного плана:
Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология мяса и мясных продуктов

утвержденного учёным советом вуза от 26.05.2021 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Экономика и предпринимательство

31.08.2021 номер протокола 1 2021 г.
Зав. кафедрой Морозова Ирина Анатольевна

СОГЛАСОВАНО:
Факультет технологии пищевых производств
Председатель НМС Храмова В.Н.

Протокол заседания НМС от
09.09.2021 г. № 1

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики) актуализирована 31.08.2023

Утверждена рабочая программа дисциплины (модуля, практики) деканом

Факультет технологии пищевых производств

Храмова В.Н. 09.09.2021 г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ). ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.
Цель изучения дисциплины - приобретение студентами комплексных знаний о принципах и закономерностях функционирования организации как хозяйственной системы.
Основные задачи дисциплины :
- изучение ключевых понятий, связанных с деятельностью организации (предприятия);
- ознакомление с теоретическими основами экономического механизма функционирования организаций (предприятий);
- изучение показателей, характеризующих различные аспекты деятельности организации (предприятия);
- изучение подходов к оценке эффективности хозяйственной деятельности организации (предприятия).

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Информационные технологии в профессиональной деятельности
2.1.2	Основы правовых знаний
2.1.3	Тайм-менеджмент
2.2	**Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Учебная практика: Ознакомительная практика
2.2.2	Основы проектной деятельности
2.2.3	Производственная практика: Технологическая практика
2.2.4	Стартап и бизнес-планирование

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)
УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
УК-1.1: Знает информационно-поисковые ресурсы, методики сбора и обработки информации, анализа и обобщения его результатов для решения поставленных задач
Результаты обучения: Знает о методиках самостоятельного поиска информации по заданной тематике в доступных источниках, справочных системах, научных информационных ресурсах и о способах представления результатов поиска в числовом, текстовом, графическом и др. форматах для решения поставленных задач
УК-1.2: Умеет критически оценивать надежность информационных источников и работать с противоречивой информацией, выстраивать причинно-следственные связи при анализе информации, необходимой для решения поставленных задач, определять пробелы и предпринимать меры по их устранению
Результаты обучения: Умеет проводить критический анализ общих технологических процессов при организации производства молочных продуктов, понимает особенности научно-технического изложения информации
УК-1.3: Владеет способностью логичного и последовательного изложения информации, навыками применения системного подхода при генерации идей для рационального решения поставленных задач
Результаты обучения: Владеет навыками систематизированного, структурированного, аналитического изложения информации, использует системный подход при выборе рационального решения производственно-технологических задач
УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
УК-2.1: Знает действующее законодательство и правовые нормы в области регулирования профессиональной деятельности, виды ресурсов и ограничений в сфере реализации проекта, критерии и методы оценки эффективности разных способов решения профессиональных задач
Результаты обучения: Знает законодательство и правовые нормы влияющие на организационное управление производством Умеет использовать законодательство и правовые нормы влияющие на организационное управление производством Владеет информацией о законодательных и правовых нормах, влияющих на организационное управление производством
УК-2.2: Умеет формулировать задачи, которые необходимо решить для достижения поставленной цели, и аргументировать выбор оптимальных для получения требуемых результатов способов их решения на основе анализа альтернативных вариантов с учетом действующих правовых норм, имеющихся условий, ресурсов и ограничений
Результаты обучения: Знает методы выбора оптимального способа решения задач при организационном управлении производством Умеет выбирать оптимальный способ решения задач при организационном управлении производством Владеет навыками выбора оптимального способа решения задач при организационном управлении производством

УК-2.3: Владеет навыками постановки цели и задач проекта, планирования потребности в ресурсах с учетом их ограниченности и заменяемости, приемами работы с нормативно-правовой документацией
Результаты обучения: Знает методики разработки проектов при организационном управлении производством Умеет использовать методики разработки проектов при организационном управлении производством Владеет методиками разработки проектов при организационном управлении производством
УК-10: Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
УК-10.1: Знает основные документы, регламентирующие экономическую деятельность, принципы экономического планирования и источники финансирования профессиональной деятельности
Результаты обучения: Студент знает основные законы организационного управление производством и может их применять в целях функционирования экономики Студент умеет использовать основные законы организационного управление производством и может их применять в целях функционирования экономики Студент владеет информацией об основных законах организационного управления производством и может их применять в целях функционирования экономики
УК-10.2: Умеет обосновывать принимаемые экономические решения, используя методы экономического планирования, для достижения поставленных целей
Результаты обучения: Студент знает какую роль играют экономические знания при организационном управлении производством Студент умеет определять роль экономических знаний при организационном управлении производством Студент владеет экономическими знаниями, необходимыми при организационном управлении производством
УК-10.3: Владеет методами оценки экономической эффективности результатов деятельности предприятия
Результаты обучения: Студент знает как использовать основные положения и методы экономических наук в организационном управлении производством Студент умеет использовать основные положения и методы экономических наук в организационном управлении производством Студент владеет навыками использования основных положений и методов экономических наук в организационном управлении производством
ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения
ОПК-5.1: Знает современные способы и формы организации предприятий отрасли, структуру нормативно-технической и проектной документации по производству продуктов питания
Результаты обучения: Знает особенности организация производства на предприятиях общественного питания. Умеет планировать свою деятельность с учетом должностных обязанностей,использовать отечественный и зарубежный опыт организации питания и обслуживания различных контингентов потребителей; обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции Владеет нормативно-правовой базой в области организации питания и обслуживания различных контингентов потребителей, а также новой информацией в области развития индустрии питания
ОПК-5.2: Умеет оценивать затраты на организацию производства продуктов питания и составлять программы обеспечения ее качества и безопасности
Результаты обучения: Знает методы расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания Умеет организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качеств; составлять материальный баланс сырья и готовой продукции; Владеет методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами управления качеством кулинарной продукции;
ОПК-5.3: Владеет навыками эффективной организации производства, работы со стандартами качества и способами контроля производства продукции из сырья животного происхождения
Результаты обучения: Знает основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медикобиологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; Умеет осуществлять контроль технологического процесса на всех этапах производства продуктов питания; предлагать схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания Владеет навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции; основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству