

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 21.04.2023 11:31:07
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e56a101010101010101



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой
/Воротников И.Л./
«20» 05 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана факультета
/Попова О.М./
«20» 05 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ
Направление подготовки	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль)	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Очная

Разработчик: доцент Руднев М.Ю.


(подпись)

Саратов 2021

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Организация производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» является формирование у обучающихся навыков решения производственно-хозяйственных задач, связанных с организацией производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья дисциплина «Организация производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами, практиками: «Экономическая культура», «Менеджмент».

Последующие дисциплины, практики отсутствуют.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в табл. 1

Таблица 1

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
1	ПК-11	Способен оценивать организацию процессов хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств и определять способы распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и ответственность	ПК-11.1 – решает производственно-хозяйственные задачи, связанные с организацией производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	понятие и сущность организации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	решать производственно-хозяйственные задачи, связанные с организацией производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	навыками организации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
			ПК-11.2. – определяет способы распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и ответственность	методику распределения производственных заданий между бригадами	определять способы распределения производственных заданий между бригадами	навыками распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и ответственность

4. Объём, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Таблица 2

Объем дисциплины

	Количество часов										
	Всего	в т.ч. по семестрам									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Контактная работа – всего, в т.ч.	54,1								54,1		
<i>аудиторная работа:</i>	54								54		
лекции	18								18		
лабораторные	-								-		
практические	36								36		
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1								0,1		
<i>контроль</i>	-								-		
Самостоятельная работа	53,9								53,9		
Форма итогового контроля	3								3		
Курсовой проект (работа)	-								-		

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа	Контроль	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
8 семестр								
1.	Предмет, цель и задачи дисциплины. Значение предприятия (организации) в экономике страны. Понятие, предмет и задачи экономики и организации производства. Методологические аспекты и методы науки.	1	Л	В	2		ТК	УО
2.	Основные экономические концепции функционирования производства.	1	ПЗ	Т	2	2	ВК	ПО
3.	Производственная программа предприятия	2	ПЗ	Т	2	2	ТК	ПО
4.	Создание, юридическое оформление и реорганизация организации. Факторы, определяющие образование нового предприятия (организации). Государственная регистрация, учредительные документы и органы предприятия (организации). Выбор цели деятельности предприятия (организации). Реорганизация юридического лица.	3	Л	В	2		ТК	УО
5.	Организация и управление производством на предприятии	3	ПЗ	Т	2	2	ТК	ПО

1	2	3	4	5	6	7	8	9
6.	Организационно-правовые формы предприятия.	4	ПЗ	Т	2	2	ТК	ПО
7.	Формы организации производства на предприятиях. Концентрация производства на предприятии. Специализация и кооперирование производства. Комбинирование производства.	5	Л	В	2		ТК	УО
8.	Объединения организаций (предприятий)	5	ПЗ	Т	2	2	ТК	ПО
9.	Формы организации производства на предприятиях.	6	ПЗ	Т	2	2	ТК	ПО
10.	Производственные ресурсы предприятия. Понятие и классификация ресурсов. Ограниченность и взаимозаменяемость ресурсов. Основные пути ресурсосбережения.	7	Л	В	2		ТК	УО
11.	Производственные ресурсы предприятия.	7	ПЗ	Т	2	2	ТК	ПО
12.	Производственные ресурсы предприятия.	8	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
13.	Трудовые ресурсы предприятия. Понятие и состав трудовых ресурсов предприятия. Движение персонала предприятия. Рынок труда и особенности его функционирования в России. Производительность труда и ее показатели.	9	Л	В	2		ТК	УО
14.	Персонал предприятия, производительность труда	9	ПЗ	Т	2	2	РК	ПО
15.	Персонал предприятия, производительность труда	10	ПЗ	Т	2	4	ТК	ПО
16.	Основные фонды предприятия. Сущность и состав основного капитала. Оценка и износ основных фондов. Амортизация основных фондов. Воспроизводство основных фондов. Обеспеченность и эффективность использования основных фондов.	11	Л	В	2		ТК	УО
17.	Основные производственные фонды и мощности предприятия.	11	ПЗ	Т	2	4	ТК	ПО
18.	Основные производственные фонды и мощности предприятия.	12	ПЗ	Т	2	4	ТК	ПО
19.	Оборотные фонды предприятия. Сущность и структура оборотного капитала. Кругооборот оборотных средств. Эффективность использования оборотных средств предприятия. Нормирование оборотных средств.	13	Л	В	2		ТК	УО
20.	Оборотные средства предприятия.	13	ПЗ	Т	2	4	ТК	ПО
21.	Затраты на производство и реализацию продукции.	14	ПЗ	Т	2	4	ТК	ПО
22.	Издержки производства, их сущность и структура. Понятие и экономическая сущность издержек производства. Сущность, значение себестоимости продукции и ее виды. Классификация затрат. Планирование себестоимости продукции на предприятии.	15	Л	В	2		ТК	УО
23.	Методика расчета себестоимости продукции.	15	ПЗ	Т	2	4	ТК	ПО
24.	Результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия: прибыль и рентабельность	16	ПЗ	Т	2	4	ТК	УО
25.	Формирование финансовых результатов предприятия. Сущность экономической эффективности производства. Прибыль предприятия. Распределение и использование прибыли предприятия. Рентабельность работы предприятия. Финансовое обеспечение предприятия. Основные пути увеличения прибыли и экономической эффективности на предприятии.	17	Л	В	2		ТК	УО
26.	Ценовая политика предприятия.	17	ПЗ	Т	2	4	ТК	ПО
27.	Оценка эффективности хозяйственной деятельности предприятия.	18	ПЗ	Т	2	3,9	РК	ПО
28.	Выходной контроль				0,1		Вы хК	3
Итого:						54,1	53,9	

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ПЗ – практическое занятие.

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме.

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, З – зачет.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Организация производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» проводится по видам учебной работы: лекции, практические занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется).

Целью практических занятий является выработка практических навыков работы с экономическими источниками информации о предприятии и производства.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – решение задач, так и интерактивные методы – лекция-визуализация.

Решение задач позволяет обучиться организации и планированию производства на предприятиях пищевой промышленности. В процессе решения задач обучающийся сталкивается с ситуацией вызова и достижения. Данный методический прием способствует в определенной мере повышению у обучающихся мотивации как непосредственно к учебе, так и к деятельности вообще.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ, включающих решение задач.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины. Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в вопросы выходного контроля (зачета).

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1.	Организация производства и предпринимательства в АПК. Учебное пособие // https://znanium.com/read?id=368868	В.М. Головач, И.Н. Турчаева	М.: Инфра-М 2021.	1 – 27
2.	Производственный менеджмент: организация производства: учебник http://znanium.com/bookread2.php?book=949884	М.И. Бухалков	М.: ИНФРА-М, 2018	1 – 27
3.	Экономика и организация производства : учеб. Пособие http://znanium.com/bookread2.php?book=814430	Ю.И. Трещевский, Ю.В. Вертакова, Л.П. Пидоймо	М. : ИНФРА-М, 2018	1 – 27

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4.3)
1	2	3	4	5
1.	Теория организации. Организация производства http://znanium.com/bookread2.php?book=415506	А.П. Агарков	М.: Дашков и К, 2017	1 – 27
2.	Экономика и организация пищевых производств: Учебное пособие http://znanium.com/bookread2.php?book=343617	И.А. Дубровин, А.Р. Есина, И.П. Стуканова	М.: Дашков и К, 2017	1 – 27
3.	Организация сельскохозяйственного производства: Учебное пособие http://znanium.com/bookread2.php?book=427186	С.И. Грядов	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014	1 – 27

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. Административно-управленческий портал – Режим доступа: <http://www.aup.ru/books/i002.htm>
2. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – Режим доступа: <http://elibrary.ru>
3. Образовательные ресурсы Интернета. Экономика. Режим доступа: <http://www.alleng.ru/edu/econom5.htm>

г) периодические издания

1. Журнал «Актуальные проблемы экономики и менеджмента» - Режим доступа: <http://elibrary.ru/contents.asp?titleid=51090>

2. Журнал «Лидерство и менеджмент» - Режим доступа: <http://elibrary.ru/contents.asp?titleid=53431>

3. Журнал «[Экономика и современный менеджмент: теория и практика](#)» Режим доступа: <http://elibrary.ru/contents.asp?titleid=37918>

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

4. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

5. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные науки», «Информатика», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ - после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

6. Поисковая система [Google](https://www.google.ru/). Режим доступа: <https://www.google.ru/>

8. Поисковая система [Mail.ru](https://mail.ru/). Режим доступа: <https://mail.ru/>

9. Поисковая система [Рамблер](https://www.rambler.ru/). Режим доступа: <https://www.rambler.ru/>

10. Поисковая система [Яндекс](https://www.yandex.ru/). Режим доступа: <https://www.yandex.ru/>

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

• программное обеспечение:

Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая, вспомогательная)
1	2	3
Все темы дисциплины	Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmс Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов Сублицензионный договор №201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.	вспомогательная
Все темы дисциплины	Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.	вспомогательная

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для проведения практических занятий и контроля самостоятельной работы по дисциплине «Организация производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» кафедры «Проектный менеджмент и внешнеэкономическая деятельность в АПК» имеются аудитории № 418, № 419, № 420.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся читальные залы библиотеки оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к

сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Организация производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» разработаны на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Организация производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Организация производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий»

Методические указания по изучению дисциплины «Организация производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» включают в себя*:

1. Краткий курс лекций.
2. Методические указания по выполнению практических работ.

*Рассмотрено и утверждено на заседании
кафедры «Проектный менеджмент и
внешнеэкономическая деятельность в АПК»
« 20 » 05 2021 года (протокол № 10)*