

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института экономики, финансов и
управления в АПК
Гунько Юлия Александровна

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

**Б1.О.16.ДВ.03.02 Экономика и организация производства
сельскохозяйственных и пищевых предприятий**

38.03.01 Экономика

Биоэкономика

бакалавр

очная

1. Цель дисциплины

Целью освоения дисциплины «Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий» является изучение теоретических основ экономики и организации предприятия; освоить систему показателей уровня обеспеченности ресурсами сельскохозяйственного предприятия и эффективность их использования; овладеть методами решения экономических задач, а также расчета технико-экономических показателей деятельности предприятия; рассмотреть общие закономерности и конкретные особенности функционирования экономического механизма организации, использование его для регулирования деятельности предприятия.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-2 Способен к планированию экономического обоснованию деятельности организаций в сфере биозкономики, включая подготовку стратегических и оперативных планов с учетом специфики биотехнологических процессов в сфере сельского хозяйства и производства продуктов питания	ПК-2.2 Участвует в разработке, корректировке и обосновании оперативных производственно-финансовых планов с учетом влияния биологических циклов растений и животных, технологических особенностей производства и конъюнктуры на рынке продукции глубокой переработки с высокой добавленной стоимостью	знает умеет владеет навыками

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий» является дисциплиной обязательной части программы.

Изучение дисциплины осуществляется в бсеместре(-ах).

Для освоения дисциплины «Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Высшая математика (Модуль 1. Экономико-математическое моделирование и цифровые инструменты)

Теория вероятности и математическая статистика (Модуль 1. Экономико-математическое моделирование и цифровые инструменты)

Методы оптимальных решений (Модуль 1. Экономико-математическое моделирование и цифровые инструменты)

Мировые аграрные рынки (Модуль 3. Маркетинговые стратегии и бизнес-моделирование инноваций в биозэкономике)

Маркетинговые исследования в биозэкономике (Модуль 3. Маркетинговые стратегии и бизнес-моделирование инноваций в биозэкономике)

Анализ больших данных (Модуль 1. Экономико-математическое моделирование и цифровые инструменты)

Аграрная экономика (Модуль 2. Экономика, организация и управление инновационными производствами в агробиоэкономике)

Экономическая теория (Модуль 2. Экономика, организация и управление инновационными производствами в агробиоэкономике)

Статистика (Модуль 1. Экономико-математическое моделирование и цифровые инструменты)

Биологически активные и пищевые добавки в технологиях мясных и молочных продуктов (Модуль 4. Технологическая платформа биоэкономики: агробиотехнологии и пищевая биоиндустрия)

Технологическое оборудование молочной и мясной отрасли (Модуль 4. Технологическая платформа биоэкономики: агробиотехнологии и пищевая биоиндустрия)

Технодизайн молочных и мясных продуктов (Модуль 4. Технологическая платформа биоэкономики: агробиотехнологии и пищевая биоиндустрия)

Биотехнологии продуктов животного происхождения (Модуль 4. Технологическая платформа биоэкономики: агробиотехнологии и пищевая биоиндустрия)

Проектирование предприятий молочной и мясной отрасли (Модуль 4. Технологическая платформа биоэкономики: агробиотехнологии и пищевая биоиндустрия)

Биотехнологии в растениеводстве (Модуль 4. Технологическая платформа биоэкономики: агробиотехнологии и пищевая биоиндустрия)

Биотехнологии в животноводстве (Модуль 4. Технологическая платформа биоэкономики: агробиотехнологии и пищевая биоиндустрия)

Биотехнология растительных продуктов питания (Модуль 4. Технологическая платформа биоэкономики: агробиотехнологии и пищевая биоиндустрия)

Системы управления качеством и безопасностью пищевой продукции (Модуль 4. Технологическая платформа биоэкономики: агробиотехнологии и пищевая биоиндустрия)

Планирование и прогнозирование в экономике (Модуль 2. Экономика, организация и управление инновационными производствами в агробиоэкономике)

Освоение дисциплины «Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин. Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Преддипломная практика

Проектирование инновационных биотехнологических процессов (Модуль 4. Технологическая платформа биоэкономики: агробиотехнологии и пищевая биоиндустрия)

Бережливое производство

Разработка бизнес-плана стартапа (Модуль 3. Маркетинговые стратегии и бизнес-моделирование инноваций в биоэкономике)

Инвестиционный анализ и оценка инновационных проектов (Модуль 2. Экономика, организация и управление инновационными производствами в агробиоэкономике)

Моделирование бизнес-процессов в биоэкономике (Модуль 2. Экономика, организация и управление инновационными производствами в агробиоэкономике)

Протеиновые технологии и инновационные заменители мяса (Модуль 4. Технологическая платформа биоэкономики: агробиотехнологии и пищевая биоиндустрия)

Биотехнология переработки вторичного сырья и утилизации отходов (Модуль 4. Технологическая платформа биоэкономики: агробиотехнологии и пищевая биоиндустрия)

Инновации в растениеводстве (Модуль 2. Экономика, организация и управление инновационными производствами в агробиоэкономике)

Инновационные технологии и продукты в пищевой биоиндустрии (Модуль 2. Экономика, организация и управление инновационными производствами в агробиоэкономике)

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины «Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
6	144/4	18	36		54	36	Эк

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
6	144/4	2					0.25

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

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикаторов достижения компетенций
			всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
					Практические	Лабораторные				
1.	1 раздел. Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий									
1.1.	Предприятие как субъект экономической деятельности	6	6	2	4		8	КТ 1	Тест	ПК-2.2
1.2.	Организация производственного процесса в сельскохозяйственных и пищевых предприятиях	6	10	4	6		8	КТ 1	Собеседование	ПК-2.2
1.3.	Средства производства и их рациональное использование на предприятии	6	6	2	4		10	КТ 2	Тест	ПК-2.2
1.4.	Экономика, организация и оплата труда на предприятии	6	12	4	8		8	КТ 2	Собеседование	ПК-2.2
1.5.	Производственные затраты и себестоимость продукции предприятия.	6	8	2	6		8	КТ 2	Тест	ПК-2.2
1.6.	Цены и ценообразование на продукцию предприятия	6	4	2	2		4	КТ 3	Собеседование	
1.7.	Экономическая эффективность производства на предприятии	6	8	2	6		8	КТ 3	Собеседование	ПК-2.2
	Промежуточная аттестация	Эк								
	Итого		108	18	36		54			

	Итого		108	18	36		54			
--	-------	--	-----	----	----	--	----	--	--	--

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Предприятие как субъект экономической деятельности	Предприятие как субъект экономической деятельности	2/-
Организация производственного процесса в сельскохозяйственных и пищевых предприятиях	Организация производственного процесса в сельскохозяйственных и пищевых предприятиях	4/-
Средства производства и их рациональное использование на предприятии	Средства производства и их рациональное использование на предприятии	2/-
Экономика, организация и оплата труда на предприятии	Экономика, организация и оплата труда на предприятии	2/-
Экономика, организация и оплата труда на предприятии	Производственные затраты и себестоимость продукции предприятия.	2/-
Производственные затраты и себестоимость продукции предприятия.	Производственные затраты и себестоимость продукции предприятия.	2/-
Цены и ценообразование на продукцию предприятия	Цены и ценообразование на продукцию предприятия	2/-
Экономическая эффективность производства на предприятии	Экономическая эффективность производства на предприятии	2/-
Итого		18

5.2.1. Семинарские (практические) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Предприятие как субъект экономической деятельности	Предприятие как субъект экономической деятельности	Пр	4/-/-
Организация производственного процесса в	Организация производственного процесса в сельскохозяйственных и пищевых предприятиях	Пр	6/-/-

сельскохозяйствен ных и пищевых предприятиях			
Средства производства и их рациональное использование на предприятии	Средства производства и их рациональное использование на предприятии	Пр	4/-/-
Экономика, организация и оплата труда на предприятии	Экономика, организация и оплата труда на предприятии	Пр	8/-/-
Производственные затраты и себестоимость продукции предприятия.	Производственные затраты и себестоимость продукции предприятия.	Пр	6/-/-
Цены и ценообразование на продукцию предприятия	Цены и ценообразование на продукцию предприятия	Пр	2/-/-
Экономическая эффективность производства на предприятии	Экономическая эффективность производства на предприятии	Пр	6/-/-
Итого			

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
Предприятие как субъект экономической деятельности	8
Организация производственного процесса в сельскохозяйственных и пищевых предприятиях	8
Средства производства и их рациональное использование на предприятии	10

Экономика, организация и оплата труда на предприятии	8
Производственные затраты и себестоимость продукции предприятия.	8
Цены и ценообразование на продукцию предприятия	4
Экономическая эффективность производства на предприятии	8

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий».

2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий».

3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ () (при наличии).

4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения (при наличии)

5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта) (при наличии).

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Предприятие как субъект экономической деятельности. Предприятие как субъект экономической деятельности	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2, Л2.3	
2	Организация производственного процесса в сельскохозяйственных и пищевых предприятиях. Организация производственного процесса в сельскохозяйственных и пищевых предприятиях	Л1.1, Л1.2, Л1.3	Л2.1, Л2.2	
3	Средства производства и их рациональное использование на предприятии. Средства производства и их рациональное использование на предприятии	Л1.1, Л1.2, Л1.3	Л2.1, Л2.2	
4	Экономика, организация и оплата труда на предприятии. Экономика, организация и оплата труда на предприятии	Л1.1, Л1.2, Л1.3	Л2.1, Л2.2, Л2.3	
5	Производственные затраты и себестоимость продукции предприятия. Производственные затраты и себестоимость продукции предприятия.	Л1.1, Л1.2, Л1.3	Л2.1, Л2.2	
6	Цены и ценообразование на продукцию предприятия. Цены и ценообразование на продукцию предприятия	Л1.1, Л1.2, Л1.3	Л2.1, Л2.2	
7	Экономическая эффективность производства на предприятии. Экономическая эффективность	Л1.1, Л1.2, Л1.3	Л2.1, Л2.2	

	производства на предприятии			
--	-----------------------------	--	--	--

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий»

7.1. Перечень индикаторов компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её коррективке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий» проводится в виде Экзамен, Курсовая работа.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций	Максимальное количество баллов
6 семестр		
КТ 1	Тест	0
КТ 1	Собеседование	0
КТ 2	Тест	0
КТ 2	Собеседование	0
КТ 3	Собеседование	0
Сумма баллов по итогам текущего контроля		0
Посещение лекционных занятий		20
Посещение практических/лабораторных занятий		20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях		30
Итого		70

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
6 семестр			
КТ 1	Тест	0	
КТ 1	Собеседование	0	
КТ 2	Тест	0	
КТ 2	Собеседование	0	
КТ 3	Собеседование	0	

Критерии и шкалы оценивания результатов обучения на промежуточной аттестации

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставить оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на экзамене

Сдача экзамена может добавить к текущей балльно-рейтинговой оценке студентов не более 20 баллов:

Содержание билета	Количество баллов
Теоретический вопрос №1	до 7
Теоретический вопрос №2	до 7
Задача (оценка умений и	до 6
Итого	20

Критерии оценки ответа на экзамене

Теоретические вопросы (вопрос 1, вопрос 2)

7 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

5 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами

дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Оценивание задачи

6 баллов Задачи решены в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

5 баллов Задачи решены с небольшими недочетами.

4 балла Задачи решены с небольшими недочетами.

3 балла Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

2 балла Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задачи решены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задачи не решены или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

Перевод рейтинговых баллов в пятибалльную систему оценки знаний обучающихся: для экзамена:

- «отлично» – от 89 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному;

- «хорошо» – от 77 до 88 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками;

- «удовлетворительно» – от 65 до 76 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки;

- «неудовлетворительно» – от 0 до 64 баллов - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий»

1. Сельское хозяйство и пищевая промышленность в системе АПК
2. Организационно-правовые и экономические основы предприятий
3. Предприятие как производственная система
4. Земля как основной фактор аграрного производства
5. Трудовые ресурсы и производительность труда
6. Валовая и товарная продукция
7. Оборотные средства сельхозпредприятия
8. Основные средства сельхозпредприятия
9. Экономическая эффективность производства
10. Принципы и закономерности организации сельскохозяйственного производства в условиях рыночных отношений
11. Специализация, сочетание отраслей, размеры сельскохозяйственных предприятий и их подразделений
12. Рынок и реализация продукции
13. Интенсификация производства в АПК
14. Анализ ресурсного потенциала предприятия
15. Ценообразование и цены на продукцию АПК
16. Издержки производства и себестоимость продукции
17. Организация использования средств производства на предприятиях
18. Организация, нормирование и оплата труда
19. Организация основных рабочих процессов в сельском хозяйстве
20. Организация основных рабочих процессов в пищевой
21. промышленности Основы планирования производства
22. Анализ хозяйственной деятельности предприятия
23. Экономическая эффективность производства
24. Анализ развития отрасли растениеводства
25. Организация производства продукции животноводства
26. Организация планирования деятельности предприятия
27. Анализ финансовых результатов деятельности предприятия
28. Инвестиции и инвестиционная политика на предприятии

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

основная

Л1.1 Щербаков Г. Г., Коробов А. В., Анохин Б. М., Карпуть И. М., Кондрахин И. П., Костиков В. В., Копылов С. Н., Соколова Л. Н., Старченков С. В., Уша Б. В., Федюк В. И., Яшин А. В. Внутренние болезни животных. Профилактика и терапия [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Специалитет. - Санкт-Петербург: Лань, 2009. - 736 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=201

Л1.2 Тушканов М. П., Грядов С. И. Организация сельскохозяйственного производства [Электронный ресурс]:учебник для СПО. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 292 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=401011>

Л1.3 под ред. Ф. К. Шакирова Организация производства на предприятиях АПК:учеб. пособие для студентов вузов 060800 - Экономика и упр. на предприятиях АПК. - М.: КолосС, 2004. - 224 с.

дополнительная

Л2.1 Тушканов М. П., Черевко Л. Д. Организация производства и предпринимательство в АПК [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 270 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=388783>

Л2.2 Ариничев В. Н., Балашова С. А., Водяников В. Т., Тушканов М. П. Организация сельскохозяйственного производства [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 423 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=390005>

Л2.3 Нечаев В. И., Парамонов П. Ф., Бершицкий Ю. И. Организация производства и предпринимательство в АПК [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 472 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/243008>

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1		

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Общие положения

В условиях рынка бизнес-план является составной и неотъемлемой частью планирования развития предприятия и широко распространен во всем мире.

Бизнес-план предусматривает решение стратегических и тактических задач, стоящих перед предприятием. Он дает объективное представление о возможностях развития производства, способах продвижения товара на рынок, ценах, возможной прибыли, основных финансово-экономических результатах деятельности предприятия, определяет зоны риска, предлагает пути их снижения.

Бизнес-план – это документ, в котором дается описание разделов развития предприятия на конкурентном рынке с учетом источников финансирования, ресурсных возможностей предприятия, предполагаемыми рисками.

Структура

1. Резюме
2. Характеристика продукции
3. Анализ рынка
4. Маркетинговая стратегия
5. Производственный план
6. Финансовый план
7. Оценка эффективности проекта
8. Список литературы

Раздел 1 . Резюме (раздел заполняется после разработки бизнес-плана).

В разделе отражаются:

- цели составления бизнес-плана (привлечение инвесторов, получение кредита, проверка идеи на реалистичность, придание бизнесу целенаправленности)
- суть предлагаемого проекта
- результаты реализации проекта
- потребность в финансировании
- показатели экономической эффективности.

Раздел 2. Характеристика продукта

В данном разделе бизнес-плана дается описание потребительских свойств колбасных изделий, предлагаемых предприятием, а также результаты сравнительного анализа с аналогами на рынке. Написанию данного раздела предшествует предварительная работа по поиску аналогов.

Рекомендуется следующая схема описания продукции (услуг):

- наименование изделия и его спецификация;
- основные технические, эстетические и другие характеристики продукции;
- показатели технологичности и универсальности продукции;
- соответствие стандартам и нормативам;
- стоимостная характеристика;
- требования к продукции (к контролю качества, подготовке пользователей, обслуживанию);
- преимущества продукции перед аналогами.

Раздел 3. Анализ рынка

В этом разделе дается характеристика предполагаемого рынка сбыта колбасных изделий, информация об основных группах покупателей, сведения о конкурентах, конкурентные преимущества (сильные стороны предприятия), которые могут оказать значительное влияние на разработку ценовой и сбытовой стратегии маркетинга, препятствия при освоении рынка, факторы обеспечения успеха на рынке.

В процессе исследования предполагаемого рынка сбыта необходимо обратить внимание на ожидаемый рост спроса и факторы влияния на него, выявить возможности конкурентов, определить потенциальную емкость рынка колбасных изделий. Исследование и анализ рынка направлены на выявление существующих и потенциальных потребителей колбасных изделий. В данном разделе желательно установить приоритеты, которыми руководствуется покупатель (качество, цена, предпочитаемая марка и др.).

При описании предполагаемого рынка сбыта продукции следует указать:

- основные предприятия, работающие на рынке и их продукцию;
- отличительные характеристики предполагаемых рынков и сегментов рынков (необходимая потребность в продукции и степень удовлетворения потребности с учетом демографических факторов, географического местоположения, сезонных тенденций);
- размеры предполагаемого рынка (общая численность покупателей, годовой объем продаж продуктов и услуг, ожидаемый рост размеров рынка);
- проникновение на рынок (доля рынка, охватываемая территория, обоснование масштабов проникновения);
- важнейшие тенденции и ожидаемые изменения на основных предполагаемых рынках;
- установление контактов с потенциальными покупателями, их готовность приобретать продукцию при различном уровне цен, предоставление информации покупателям.

Для расчета используют данные различных источников информации (справочники, данные опроса общественного мнения потребителей продукции, Интернет, журналы и т.п.).

Раздел 4. Маркетинговая стратегия

В данный раздел следует включить следующие пункты:

1. Цели и стратегии маркетинга.
2. Ценообразование.
3. Каналы распространения товара.
4. Методы стимулирования продаж.
5. Реклама.

Рассчитать маркетинговые издержки и включить их в таблицу 8.

Цели и стратегия маркетинга (стратегия проникновения на рынок, стратегия роста и др.).

Ценообразование (анализ цен конкурентов, формирование системы скидок).

Каналы распространения товара (собственные торговые точки, оптовая, розничная продажа).

Раздел 5. Производственный план

Основная цель раздела - описание обеспеченности проекта с производственной и технологической стороны. Производственный план (по объему продукции и смете затрат) формируется на основе плана сбыта продукции и расчета производственных мощностей предприятия, а также прогноза производственных запасов и потерь.

Для описания структуры производственного процесса необходимы следующие данные:

- структура производства, планируемого к использованию в рамках данного проекта;
- технологическая схема;
- трудоемкость выполнения операций, тарифы по оплате труда основных производственных рабочих;
- данные по квалификации персонала;
- структура персонала и виды затрат на персонал;
- перечень исходных материалов и комплектующих изделий, поставщики сырья, материалов и комплектующих изделий;
- перечень необходимого оборудования с указанием стоимости и сроков поставки оборудования (стоимость оборудования берется из приложения Б);
- характеристика производственных площадей для нового производства и существующего оборудования;
- план вывода предприятия на проектную мощность;
- информация о состоянии работ по проекту (для реализуемого на момент расчета проекта);
- последовательность и параллельность проведения работ;
- прогноз затрат по этапам предпроизводственной стадии;
- потребное количество энергии, газа, сжатого воздуха, пара и т.д. и стоимость единицы их потребления;
- транспортные затраты.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Kaspersky Endpoint Security 12.11 - Антивирус
2. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Endpoint Security 12.11 - Антивирус

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

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

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий всех типов (в т.ч. лекционного, семинарского, практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	1/ФВМ	Специализированная мебель на 320 посадочных места, персональный компьютер – 1 шт., плазменная медиа панель – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., трибуна для лектора – 1 шт., микрофон – 6 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
		104/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия
2	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования		
		114/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель. Мясорубка, рама для продуктов, куттер, шприц вакуумный, установка льдогенераторная, фаршемешалка, инъектор, камера термодымовая, односкрепочный пневматический клипсатор КН-3С, массажер Suhner VT 20, шприц колбасный Hurakan HKN -ISV5, куттер Багира, камера холодильная сборно разборная с агрегатом В, мешалка механическая DLH F20

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;
- задания для выполнения на промежуточной аттестации зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);
- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- по желанию студента промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по желанию студента промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 38.03.01 Экономика (приказ Минобрнауки России от 12.08.2020 г. № 954).

Автор (ы)

_____ доц. КАиМ, кэн Пупынина Елена Георгиевна

Рецензенты

_____ КАиМ, Довготько Наталья Анатольевна

Рабочая программа дисциплины «Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий» рассмотрена на заседании Кафедра агроэкономики и маркетинга протокол № от г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 38.03.01 Экономика

Заведующий кафедрой _____ Агаларова Екатерина Григорьевна

Рабочая программа дисциплины «Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Институт экономики, финансов и управления в АПК протокол № от г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 38.03.01 Экономика

Руководитель ОП _____