

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Смирнов Сергей Николаевич  
Должность: врио ректора  
Дата подписания: 06.06.2022 16:44:45  
Уникальный программный ключ: 69e375c64f7e975d4e8830e7b4fcc2ad1bf35f08

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»

Утверждаю:  
Руководитель ООП:  
Ю.А. Рыжков  
«27 августа» 2020 г.

Рабочая программа дисциплины (с аннотацией)

## ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВОМ

Направление подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Профиль подготовки

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Для студентов 4 курса очной формы (5 курса заочной формы) обучения

Составитель:

Ст. преп. Кудряшова Н.А. Куд

Тверь, 2020

## 1. Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом

Экономика и управление производством

## 2. Цели и задачи дисциплины

Целями освоения дисциплины являются формирование у студентов представления о процессах, происходящих на предприятиях, о сущности предприятий и об их месте в обществе в условиях рыночной экономики.

Задачи дисциплины: ознакомление студентов с основами знаний об экономике и организации производства, о порядке нововведений в производство, о базовых понятиях менеджмента и маркетинга в производственной деятельности, а также с основами организации материально-технического и трудового потенциала предприятий (фирм).

## 3. Место дисциплины в структуре ООП бакалавриата

Данная дисциплина включена в дисциплины вариативной части «Модуль 3. Дисциплины, формирующие ПК» учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» – профиля блока.

Перечень теоретических дисциплин, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: материалы дисциплины следует увязывать со знаниями по естественнонаучным дисциплинам, экономике, праву, товароведению отдельных групп товаров.

## 4. Общая трудоемкость дисциплины

**Очная форма обучения:** 3 зачетные единицы, 108 академических часа, в том числе **контактная работа:** лекции 18 часов, практические занятия 18 часов, **самостоятельная работа:** 72 часа.

**Заочная форма обучения:** 3 зачетные единицы, 108 академических часов, в том числе **контактная работа:** лекции 4 часа, практические занятия 12 часов, **самостоятельная работа:** 88 часа. + 4 часа (контроль).

**По переходному плану заочная форма обучения:** 4 зачетные единицы, 144 академических часов, в том числе **контактная работа:** лекции 4 часа, практические занятия 12 часов, **самостоятельная работа:** 119 часов. + 9 часов (контроль).

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

Планируемые результаты освоения образовательной программы (формируемые компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	<b>Владеть:</b> прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья; владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; <b>Уметь:</b> использовать нормативно-правовые документы для совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья. <b>Знать:</b> порядок разработки мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.

<p>способность организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (ПК-10).</p>	<p><b>Владеть:</b> готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений,</p> <p><b>Уметь:</b> применять на практике знания по разработке и компоновке производства предприятий пищевого производства;</p> <p><b>Знать:</b> основы организации проектирования пищевых производств.</p>
--	--

#### 6. Форма промежуточной аттестации

- очная форма: зачет в 7 семестре.
- заочная форма: зачет на 5 курсе (летняя сессия).
- по переходному плану заочная форма: экзамен на 5 курсе (зимняя сессия).

#### 7. Язык преподавания русский.