

*Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Северо-Осетинский государственный университет
имени Коста Левановича Хетагурова»*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Экономика и управление производством»

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль «Технология продуктов питания из растительного сырья»

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Форма обучения - очная

Год начала подготовки - 2024

Владикавказ 2024

Рабочая программа утверждена в составе ОПОП по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль подготовки «Технология продуктов питания из растительного сырья», утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «СОГУ» от 28.03.2024г., протокол № 8.

Составитель: доцент кафедры технологии продуктов питания,
к.т.н. А.О. Нартикоева

Рабочая программа обсуждена и утверждена на заседании кафедры технологии продуктов питания
(протокол от «12» февраля 2024 г. № 6/23-24).

Одобрена советом факультета химии, биологии и биотехнологии
(протокол от «16» апреля 2024 г. № 6/23-24)

1. Структура и общая трудоемкость дисциплины – 5,0 з.е. (180 часов)

	Очная форма обучения
Курс	4
Семестр	7
Лекции	36
Практические занятия	36
Лабораторные занятия	-
Консультации	-
Итого аудиторных занятий	72
Самостоятельная работа	72
Курсовая работа	+
Экзамен	экзамен
Зачет	-
Общее количество часов	180

2. Цели освоения дисциплины

- усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков в оценивании влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия;

- формирование у обучающихся умений и навыков осуществления профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины:

- приобретение умений и навыков в организационно-управленческой деятельности;

- научить студентов составлять техническую документацию (графики работ, инструкции, планы, сметы, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам;

- подготавливать исходные данные для выбора и обоснования научно-технических и организационных решений на основе экономических решений;

- участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), расчет нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов).

3. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата

Дисциплина «Экономика и управление производством» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1, формируемой участниками образовательных отношений, **Б1.О.22**.

Дисциплина имеет предшествующие логические и содержательно-методические связи с дисциплинами: «Введение в направленность», «Маркетинг в пищевой промышленности», «Технологическое предпринимательство».

4. Требования к результатам освоения дисциплины (компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины)

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины. Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине с формируемыми

компетенциями ОПОП.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями (результатами освоения образовательной программы):

Код и наименование компетенции	Индикатор достижения компетенции	Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1. понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике; УК-10.2. применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей; УК-10.3. использует финансовые инструменты для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски.	Знать: - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья; - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; - сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; - правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях; Уметь: - определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях; - определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт

		<p>производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками ведения технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.
<p>ОПК-5 Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики</p>	<p>ОПК-5.1. Использует основы знаний в области макро- и микроэкономики.</p> <p>ОПК-5.2. Проводит оценку производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции.</p> <p>ОПК-5.3:Использует знания для оценки эффективности производства и определения технико-экономического обоснования модернизации производства.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из растительного сырья; - методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья; - виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях; - применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях; - осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методиками расчета технико-

		экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений;
ПК-1 Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-1.1. Организовывает технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья. ПК-1.2. Контролирует ведение технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных (частично автоматизированных) технологических линиях. ПК-1.3. Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции.	Знать: - вести основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья; - технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; - методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из растительного сырья; Уметь: - применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ; - определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях; Владеть: - факторами, влияющими на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями;

При проведении учебных занятий обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин

(модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

5. Содержание и учебно-методическая карта дисциплины

Но мер тем ы	Наименование тем (вопросов), изучаемых по данной дисциплине	Занятия		Самостоятельная работа студентов		Формы контроля	Лите ра тура
		лек.	прак.	Содержание	Часы		
1	Тема 1. Пищевая промышленность как отрасль промышленности России. Общее понятие отрасли промышленности. Общая характеристика пищевой промышленности России, проблемы и перспективы ее развития.	2	2	Экономика России и ее отраслевая структура. Промышленность России и ее структура.	6	устный ответ реферат работа на практических занятиях	[1-6]
2	Тема 2. Предприятие - основной хозяйствующий субъект отрасли. Общее понятие промышленного предприятия. Организационно-правовые формы предприятий. Показатели конечных результатов производственной деятельности предприятия.	2	2	Научно-технический прогресс в отраслях пищевых производств. Сущность научно-технического прогресса на современном этапе и его роль в развитии производства. Основные направления развития научно-технического прогресса в отраслях пищевых производств.	6	устный ответ реферат работа на практических занятиях	[1-6]
3	Тема 3. Формы общественной организации промышленного производства Сущность и структура современного рынка. Специализация производства. Производственное кооперирование. Комбинирование производства. Концентрация производства. Диверсификация производства.	2	2	Рыночная конкуренция и ее отрасли. Агропромышленная интеграция.	6	устный ответ реферат работа на практических занятиях	[1-6]
4	Тема 4. Основные производственные фонды Понятие основных фондов, их экономическая сущность, классификация и структура. Учет и оценка основных производственных фондов. Износ основных производственных фондов. Амортизация основных производственных фондов. Показатели оценки уровня использования основных производственных фондов. Основные направления повышения эффективности использования основных производственных	4	4	Воспроизводство основных фондов и проблемы технического перевооружения отраслей пищевых производств. Нематериальные активы предприятия.	6	устный ответ реферат работа на практических занятиях	[1-6]

	фондов.						
5	Тема 5. Оборотные средства предприятия Понятие оборотных средств. Состав и структура оборотных фондов. Источники формирования оборотных средств. Нормирование оборотных средств. Показатели оборачиваемости и использования оборотных средств.	4	4	Основные направления повышения эффективности использования оборотных средств.	6	устный ответ работа на практических занятиях, презентация	[1-6]
6	Тема 6. Трудовые ресурсы отраслей пищевых производств Понятие трудовых ресурсов и кадрового состава промышленного предприятия. Организация заработной платы.	2	2	Производительность труда на предприятиях.	6	устный ответ работа на практических занятиях	[1-6]
7	Тема 7. Сырьевые и материальные ресурсы отраслей пищевых производств Понятие сырьевых и материальных ресурсов отраслей пищевых производств. Характеристика сырьевой базы пищевых предприятий. Показатели использования сырьевых ресурсов.	4	4	Основные направления улучшения сырьевой базы и использования сырьевых ресурсов на пищевых предприятиях.	6	устный ответ реферат работа на практических занятиях	[1-6]
8	Тема 8. Размещение предприятий отраслей пищевых производств Сущность и принципы рационального размещения предприятий. Особенности размещения пищевых предприятий. Экономическое обоснование размещения пищевых предприятий.	2	2	Направления рационализации размещения пищевых предприятий. Капитальное строительство в отраслях пищевых производств. Капитальные вложения и их экономическая эффективность.	6	устный ответ работа на практических занятиях, презентация	[1-6]
9	Тема 9. Себестоимость продукции Сущность и виды себестоимости продукции. Структура себестоимости продукции и классификация затрат. Факторы и резервы снижения себестоимости продукции. Планирование себестоимости продукции.	4	4	Инвестиционная деятельность предприятий.	6	устный ответ реферат работа на практических занятиях	[1-6]
10	Тема 10. Цены, ценообразование и ценовая политика Сущность и функции цены. Виды цен на продукцию. Ценовая политика предприятия, факторы и принципы ценообразования.	2	2	Принципы ценообразования.	6	устный ответ работа на практических	[1-6]

						занятиях, презентация	
11	Тема 11. Показатели оценки эффективности финансово-хозяйственной деятельности предприятия. Сущность эффективности производства. Прибыль, ее функции, виды и источники. Пути увеличения прибыли. Рентабельность и пути ее увеличения.	4	4	Пути увеличения рентабельности.	6	устный ответ реферат работа на практических занятиях	[1-6]
12	Тема 12. Налоги и налогообложение. Общая характеристика налогов, их функции и классификация. Налогоплательщики, их права и обязанности. Налоговый контроль и налоговые правонарушения.	4	4	Налоговая система РФ, налоговая политика, основные принципы и элементы налогообложения.	6	устный ответ реферат работа на практических занятиях	[1-6]
	ВСЕГО:	36	36		72		

Примечания:

1. Все виды учебной работы могут проводиться дистанционно на основании локальных нормативных актов.

2. В целях реализации индивидуального подхода к обучению студентов, осуществляющих учебный процесс по индивидуальной траектории в рамках индивидуального рабочего плана, изучение данной дисциплины может осуществляться через индивидуальные консультации преподавателя очно, в часы консультаций, по электронной почте, а также с использованием платформы дистанционного обучения Moodle, личный кабинет студента на сайте СОГУ, других элементов ЭИОС СОГУ.

6. Образовательные технологии

Интерактивные технологии. Методы обучения: «мозговой штурм», дебаты, презентационный метод, работа в парах, работа в группах, деловая игра. Формы обучения: семинар-беседа.

Технологии контекстного обучения – система дидактических форм, методов и средств, направленная на моделирование Контекстно-научная с информационно-содержания будущей профессиональной деятельности специалиста. Методы обучения: анализ конкретных ситуаций, методы работы с информационными базами данных, деловая игра и др. Формы обучения: семинар-беседа, проблемный семинар, семинар «круглый стол», семинар-дебаты.

Технология электронного обучения (реализуется при помощи электронной образовательной среды СОГУ при использовании ресурсов ЭБС, при проведении автоматизированного тестирования и т. д.).

Примечания:

- Все виды учебной работы могут проводиться дистанционно на основе локальных нормативных актов.

- В целях реализации индивидуального подхода к обучению студентов, реализующих учебный процесс по индивидуальной траектории в рамках индивидуального рабочего плана, изучение данной дисциплины может осуществляться через индивидуальные консультации преподавателя очно, в часы консультаций, по электронной почте, а также с использованием платформ дистанционного обучения, входящих в ЭИОС СОГУ.

7. Методические указания по дисциплине

7.1. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы.

Самостоятельная работа обучающихся является одним из видов учебных занятий. Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развития исследовательских умений.

К видам самостоятельной работы при изучении данной дисциплины относится:

- подготовка презентаций;
- подготовка информационных сообщений;
- составление схемы;
- самостоятельное изучение литературы по теме и составление по ней конспектов;
- работа со справочными материалами (терминологическими и иными словарями, энциклопедиями) и т.д.

Темы и формы внеаудиторной самостоятельной работы, ее трудоёмкость содержатся в разделе 5.

Методические рекомендации по оформлению презентации

- 1) Не перегружать слайды текстом.
- 2) Наиболее важный материал лучше выделить.
- 3) Не следует использовать много мультимедийных эффектов анимации. Особенно нежелательны такие эффекты, как вылет, вращение, побуквенное появление текста. Оптимальная настройка эффектов анимации – появление, в первую очередь, заголовка слайда, а затем текста по абзацам. При этом если несколько слайдов имеют одинаковое название, то заголовок слайда должен постоянно оставаться на экране.
- 4) Чтобы обеспечить хорошую читаемость презентации необходимо подобрать темный цвет фона и светлый цвет шрифта.
- 5) Текст презентации должен быть написан без орфографических и пунктуационных ошибок.

Методические рекомендации по выполнению контрольной работы

Критерии оценки контрольной работы могут быть как общие, так и частные. К общим критериям можно отнести следующие:

- соответствие контрольной работы теме;
- глубина и полнота раскрытия темы;
- адекватность передачи содержания первоисточника; логичность, связность; доказательность;
- структурная упорядоченность (наличие введения, основной части, заключения, их оптимальное соотношение);
- оформление (наличие плана, списка литературы, культура цитирования, сноски и т. д.); языковая правильность.

Частные критерии относятся к конкретным структурным частям контрольной работы: введению, основной части, заключению.

1. Критерии оценки введения: наличие обоснования выбора темы, ее актуальности; наличие сформулированных целей и задач работы; наличие краткой характеристики первоисточников.

2. Критерии оценки основной части: структурирование материала по разделам, параграфам, абзацам; наличие заголовков к частям текста и их соответствие содержанию; проблемность и разносторонность в изложении материала; выделение в тексте основных понятий и терминов, их толкование; наличие примеров, иллюстрирующих теоретические положения.

3. Критерии оценки заключения: наличие выводов по результатам анализа; выражение своего мнения по проблеме; наличие приложения: рисунков и схем (при необходимости).

Все требования к контрольной работе сообщаются задолго до его написания. Общая оценка за контрольную работу выставляется следующим образом: от 65% до 80% - «удовлетворительно»; 80-90% - «хорошо»; 90-100% - «отлично».

**Методические указания для преподавателей
по проведению практических занятий по дисциплине
«Экономика и управление производством»**

В начале занятия рекомендуется рассмотреть соответствующий теоретический материал. Затем идет практический разбор изучаемого материала, разбирается каждый конкретный пример.

В начале лабораторного занятия следует обратить на теоретические вопросы по теме занятия. Первоначально идет изложение теоретического материала темы занятия. Затем в ряде вопросов преподавателя следует сконцентрировать внимание на основных идеях темы занятия. Вопросы должны включать в себя различные вариации элементарных ситуаций, отображающих основные идеи темы занятия в их взаимной взаимосвязи. Задаваемые вопросы должны быть конкретными и максимально проявлять в студентах их сообразительность.

После предварительной части следует начинать разбирать вопросы, имеющие более длинные сценарии взаимодействия основных идей темы занятия.

Устный опрос требует от преподавателя большой предварительной подготовки: тщательного отбора содержания, всестороннего продумывания вопросов, задач и примеров, которые будут предложены, путей активизации деятельности всех студентов группы в процессе проверки, создания на занятии деловой и доброжелательной обстановки.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос.

Фронтальный опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что на активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически взаимосвязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который был только что разобран на занятии.

Индивидуальный опрос предполагает обстоятельные, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным учебным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов.

Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Письменная проверка, наряду с устной, является важнейшим методом контроля знаний, умений и навыков студентов. Однородность работ, выполняемых студентами, позволяет предъявлять ко всем одинаковые требования, попытаться объективности оценки результатов обучения. Применение этого метода дает возможность в наиболее короткий

срок одновременно проверить усвоение учебного материала всеми студентами группы, определить направления для индивидуальной работы с каждым.

Письменная проверка используется во всех видах контроля и осуществляется как в аудиторной, так и во внеаудиторной работе (выполнение домашних заданий).

8. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, рубежной аттестации и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины.

8.1. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости

Контрольные задания (демоверсии) для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

№	Компетенция	Задания для диагностики сформированности компетенций	Ссылки
Задания открытого типа			
Задания для диагностики развития теоретических знаний			
1.	УК-10	Промышленность России и ее отрасли	Магомедов, М. Д. Экономика пищевой промышленности: учебник / М. Д. Магомедов, А. В. Заздравных, Г. А. Афанасьева. – 4-е изд., стер. – Москва: Дашков и К, 2021. – 230 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621657 с. 10.
2.	УК-10	Пищевая промышленность: общая характеристика и современное состояние	Там же, с. 15.
3.	УК-10	Сырьевые ресурсы пищевой промышленности	Там же, с. 39.
4.	УК-10	Сущность, элементы и инфраструктура современного рынка	Там же, с. 53.
5.	УК-10	Конкуренция на продовольственном рынке	Там же, с. 59.
6.	ОПК-5	Конкурентоспособность отраслевых предприятий	Там же, с. 76.
7.	ОПК-5	Государственное регулирование в условиях рынка	Там же, с. 89.
8.	ОПК-5	Товарная политика и продуктовая дифференциация в пищевой промышленности	Там же, с. 98.
9.	ОПК-5	Показатели качества пищевой продукции	Там же, с. 110.

10.	ОПК-5	Конкурентоспособность пищевой продукции	Там же, с. 116.
11.	ПК-1	Экономическая сущность форм общественной организации производства	Там же, с. 122.
12.	ПК-1	Сущность и показатели концентрации производства	Там же, с. 124.
13.	ПК-1	Сравнительная оценка эффективности предприятий различных размеров	Там же, с. 128.
14.	ПК-1	Специализация производства	Там же, с. 132.
15.	ПК-1	Кооперативные производства	Там же, с. 139.
Задания для диагностики развития практических умений и навыков			
16.	УК-10	Интеграция в пищевой промышленности	Там же, с. 150.
17.	УК-10	Экономическая эффективность комбинирования производства	Там же, с. 153.
18.	УК-10	Сущность рационального размещения производства	Там же, с. 157.
19.	УК-10	Особенности размещения отдельных отраслей пищевой промышленности	Там же, с. 160.
20.	УК-10	Экономическое обоснование размещения отраслевых предприятий	Там же, с. 166.
21.	ОПК-5	Сущность и функции цены	Там же, с. 179.
22.	ОПК-5	Виды цен на пищевую продукцию	Там же, с. 182.
23.	ОПК-5	Методы и принципы ценообразования	Там же, с. 187.
24.	ОПК-5	Ценовая политика и ценовая стратегия в отрасли	Там же, с. 190.
25.	ОПК-5	Особенности ценообразования при различных типах рынка	Там же, с. 202.
26.	ПК-1	Государственное регулирование цен	Там же, с. 205.
27.	ПК-1	Сущность и значение научно-технического прогресса	Там же, с. 208.
28.	ПК-1	Факторы и показатели технического уровня производства	Там же, с. 210.
29.	ПК-1	Инновации: понятие и классификация	Там же, с. 217.
30.	ПК-1	Экономическая эффективность инноваций	Там же, с. 224.

**Темы презентаций
по дисциплине «Экономика и управление производством»
(для формирования компетенций УК-10; ОПК-5; ПК-1)**

1. Пищевая промышленность как отрасль промышленности России.
2. Проблемы и перспективы развития пищевой промышленности России.
3. Понятие трудовых ресурсов и кадрового состава промышленного предприятия.
4. Организация заработной платы на предприятиях пищевой промышленности.
5. Характеристика сырьевой базы пищевых предприятий.

6. Показатели использования сырьевых ресурсов на предприятиях пищевой промышленности.
7. Сущность и виды себестоимости продукции на предприятиях пищевой промышленности.
8. Сущность и функции цены. Виды цен на продукцию.
9. Ценовая политика предприятия, факторы и принципы ценообразования.

**Критерии оценивания самостоятельной работы обучающихся
по дисциплине «Экономика и управление производством»**

№	Наименование оценочного средства	Шкала оценивания
1.	Составление опорного конспекта	<p>- 2 балла выставляется студенту, если конспект содержателен и соответствует разработанному плану; в конспекте полностью отражены основные положения и результаты работы автора; студент излагает мысли своими словами в ясной и лаконичной форме; соответствие оформления конспекта требованиям; наличие схем и графическое выделение особо значимой информации; самостоятельно сформулировано резюме по прочитанному и законспектированному материалу;</p> <p>- 1,5 балла выставляется студенту, если конспект достаточно содержателен и соответствует плану; в конспекте достаточно полно отражены основные положения и результаты работы автора; конспект составлен словами, заимствованными из первоисточника; соответствие оформления конспекта требованиям; наличие схем и графическое выделение особо значимой информации; резюме по прочитанному и законспектированному материалу составлено с помощью преподавателя;</p> <p>- 1 балл выставляется студенту, если конспект недостаточно содержателен и частично соответствует плану; в конспекте недостаточно полно отражены основные положения и результаты работы автора; конспект составлен словами, заимствованными из первоисточника; не полное соответствие оформления конспекта требованиям; отсутствие в конспекте схем и графического выделения особо значимой информации; резюме по прочитанному и законспектированному материалу отсутствует;</p> <p>- 0 баллов выставляется студенту, если конспект не содержателен и не соответствует плану; в конспекте не отражены основные положения и результаты работы автора; конспект составлен словами, полностью заимствованными из первоисточника; оформление конспекта не соответствует требованиям; отсутствие в конспекте схем и графического выделения особо значимой информации; резюме по прочитанному и законспектированному материалу отсутствует.</p>
2.	Составление схемы	- 3 балла выставляется студенту , если содержание схемы полностью соответствует содержанию темы; структура

		логична; правильный отбор информации; наличие обобщающего характера изложения информации; - 1-2 балла выставляется студенту , если содержание схемы не в полной мере раскрывает содержание темы; изучаемый материал проработан фрагментарно; отсутствует обобщающий характер изложения информации; - 0 баллов выставляется студенту , если содержание схемы не раскрывает содержание темы; демонстрируется фрагментарный объем знаний в рамках освещаемого вопроса; отсутствует обобщающий характер изложения информации.
3.	Анализ ситуаций	- 2 балла выставляется студенту , если проводится комплексная оценка предложенной ситуации; знание теоретического материала с учетом междисциплинарных связей, правильный выбор тактики действий; - 1 балл выставляется студенту , если проводится комплексная оценка предложенной ситуации, незначительные затруднения при ответе на теоретические вопросы, неполное раскрытие междисциплинарных связей; правильный выбор тактики действий; логическое обоснование теоретических вопросов с дополнительными комментариями педагога; - 0 баллов выставляется студенту , если происходит неверная оценка ситуации; неправильно выбрана тактика действий.
4.	Подготовка информационного сообщения	- 3 балла выставляется студенту , если содержание сообщения полностью соответствует освещаемому вопросу; сообщение отличается глубиной проработки изучаемого материала; выделены основные понятия; в текст сообщения введены дополнительные данные, характеризующие объект изучения; точное использование научной терминологии, стилистически грамотное, логически правильное изложение ответа на вопрос; умение делать обоснованные выводы; сообщение отличается грамотностью и полнотой использования источников; наличие элементов наглядности; - 2 балла выставляется студенту , если содержание сообщения соответствует освещаемому вопросу; выделены основные понятия; использование необходимой научной терминологии, стилистически грамотное, логически правильное изложение ответа на вопрос; умение делать обоснованные выводы при наличии несущественных недочетов; сообщение отражает полноту использования источников; наличие элементов наглядности; - 1 балл выставляется студенту , если содержание сообщения частично соответствует освещаемому вопросу; использование необходимой научной терминологии; стилистически грамотное, логически правильное изложение ответа на вопрос; умение делать выводы при наличии исправленных с помощью преподавателя недочетов; элементы наглядности отсутствуют; сообщение не отражает полноту использования источников; - 0 баллов выставляется студенту , если содержание сообщения не соответствует освещаемому вопросу; демонстрируется фрагментарный объем знаний в рамках

		освещаемого вопроса; неверное использование научной терминологии, нарушение в стилистическом и логическом изложении ответа на вопрос; выводы излагаются с существенными ошибками.
--	--	---

**Критерии оценки устного и/или письменного ответа
на практическом занятии**

За выполнение данного вида работы максимальное количество баллов составляет **5 баллов**, из них:

Оценка	Критерии оценки устного и/или письменного ответа на практическом занятии
5	Содержание ответа соответствует освещаемому вопросу, полностью раскрыта в ответе тема, ответ структурирован, даны правильные аргументированные ответы на уточняющие вопросы, демонстрируется высокий уровень участия в дискуссии.
4	Содержание ответа соответствует освещаемому вопросу, полностью раскрыта в ответе тема, даны правильные, аргументированные ответы на уточняющие вопросы, но имеются неточности, при этом ответ неструктурирован и демонстрируется средний уровень участия в дискуссии.
3	Содержание ответа соответствует освещаемому вопросу, но при полном раскрытии темы имеются неточности, даны правильные, но не аргументированные ответы на уточняющие вопросы, демонстрируется низкий уровень участия в дискуссии, ответ неструктурирован, информация трудна для восприятия.
2	Содержание ответа соответствует освещаемому вопросу, но при полном раскрытии темы имеются неточности, демонстрируется слабое владение категориальным аппаратом, даны правильные, но не аргументированные ответы на уточняющие вопросы, участие в дискуссии отсутствует, ответ неструктурирован, информация трудна для восприятия.

Критерии оценивания презентаций:

За выполнение данного вида работы максимальное количество баллов составляет **5 баллов**, из них:

Наименование критерия	Критерии оценивания			
	5	4	3	2
Содержание презентации	Четко сформулирован а цель и раскрыта тема исследования. В краткой форме дана полная информация по теме и дан ответ на проблемный	Сформулирован а цель и тема исследования. Частично изложена информация по теме и дан ответ на проблемный вопрос. Даны ссылки на	Сформулирован а цель и тема исследования. Содержание полностью не раскрыто. Информация по теме неточна. Проблема до конца не	Не сформулирован а цель и тема. Проблема не решена.

	вопрос. Даны ссылки на используемые ресурсы.	используемые ресурсы.	решена. Не даны ссылки на используемые ресурсы.	
Дизайн презентации	Соблюдается единый стиль оформления. Презентация красочная и интересная. Используются эффекты анимации, фон, фотографии. В презентации присутствуют авторские находки.	Соблюдается единый стиль оформления. Слайды просты в понимании. Используются некоторые эффекты и фон.	Не соблюдается единый стиль оформления. Слайды просты в понимании. Эффекты и фон не используется.	Не соблюдается стиль оформления. Слайды просты в понимании.
Представлени е презентации	Автор хорошо владеет материалом по теме. Использует научную терминологию. Обладает навыками ораторского искусства. Полно и точно цитируется использованная литература	Автор владеет материалом по теме, но не смог заинтересовать аудиторию. Недостаточно цитируется литература.	Автор не показал компетентности в представлении презентации. Использованные факты не вызывают доверия. Недостаточно цитируется литература.	Представлены искаженные данные

8.2. Оценочные средства для проведения рубежной аттестации

Тесты для рубежных аттестаций (для формирования компетенций УК-3; ПК-13)

Тестирование – активная форма проверки получения студентом знаний, проводится в электронной форме, на единой интернет-платформе в системе централизованного тестирования СОГУ: <http://lk.nosu.ru>.

Примеры тестовых заданий по дисциплине «Экономика и управление производством» (для формирования компетенций УК-10; ОПК-5; ПК-1)

Основные фонды – это капитал, вложенный в различные предприятия путем прямых и портфельных инвестиций; деньги, пущенные в оборот и приносящие доход от этого оборота;

<p>средства труда, которые могут многократно использоваться в хозяйственном процессе без изменения своей натурально-вещественной формы;</p> <p>запасы сырья, полуфабрикаты, топливо, расходы будущих периодов.</p>
<p>Основные фонды – это</p> <p>орудия труда;</p> <p>оборотные средства;</p> <p>предметы труда.</p>
<p>Фондоемкость определяется как отношение:</p> <p>стоимости ОПФ к выручке от продажи продукции;</p> <p>выручки от реализации продукции к стоимости ОПФ;</p> <p>стоимости оборотных средств к стоимости ОПФ.</p>
<p>К основному капиталу относятся:</p> <p>готовая продукция;</p> <p>незавершенное производство;</p> <p>денежные средства;</p> <p>оборудование к установке.</p>
<p>В состав оборотных средств предприятия входят:</p> <p>Оборотные фонды и фонды обращения;</p> <p>Рабочие машины и оборудования;</p> <p>Транспортные средства.</p>
<p>В состав производственных запасов входят:</p> <p>Топливо;</p> <p>Электрическая энергия;</p> <p>Сырье, основные материалы.</p>
<p>Первоначальную стоимость основных фондов предприятия, уменьшенную на величину износа, называют....</p> <p>Остаточной стоимостью;</p> <p>Полной стоимостью;</p> <p>Стоимостью на конец года.</p>
<p>Стоимость новых объектов основных фондов, характеризующая затраты на их создание в соответствующих ценах называют....</p> <p>Остаточной стоимостью;</p> <p>Полной стоимостью;</p> <p>Стоимостью на конец года.</p>
<p>Состав фондов обращения входят:</p> <p>Расходы будущих продуктов;</p> <p>Денежные средства в кассе;</p> <p>Готовая продукция, прошедшая технический контроль;</p> <p>Готовая продукция, которая не прошла технический контроль.</p>
<p>Что отражается в активе бухгалтерского баланса</p> <p>выручка от продаж;</p> <p>внеоборотные активы;</p> <p>величина источников финансирования имущества;</p> <p>стоимость имущества предприятия.</p>
<p>Показатель фондоотдачи характеризует:</p> <p>размер объема товарной продукции, приходящейся на 1 руб. основных производственных фондов;</p> <p>уровень технической оснащенности труда;</p> <p>удельные затраты основных фондов на 1 руб. реализованной продукции.</p>
<p>В состав оборотных фондов предприятия входят:</p> <p>производственные запасы сырья, материалов, полуфабрикатов, топлива, незавершенное</p>

производство, расходы будущих периодов; станки, агрегаты, приспособления, тара, стеллажи; прибыль предприятия, задолженность поставщикам.
Что из перечисленного входит в состав оборотных средств предприятия? запасы сырья, материалов, топлива; транспортные средства; вычислительная техника.
Зафиксированная сумма материальных и нематериальных ценностей, которые передаются предприятию в постоянное пользование владельцами – это... Начальный капитал; Резервный капитал; Уставной капитал; Дополнительный капитал.
Основные средства участвуют в производственном процессе... неоднократно; однократно; не менее 30 раз; не более 60 раз.

Методические рекомендации по подготовке к тесту

При подготовке к тесту необходимо углубленно изучить литературу по курсу, ориентируясь на литературу, размещенную в ЭБС www.Ellibrary.ru, Юрайт, которая по тематике охватывает всю область гуманитарных знаний и предназначена для использования в процессе обучения в высшей школе.

Критерии оценивания. Для оценки каждому верному ответу дайте 1 балл. Далее подсчитайте общую сумму набранных Вами баллов. Определите оценку уровня знаний на данный момент времени. Оценка уровня подготовленности:

- 100% - 85% - высокий;
- 84% - 71% – допустимый;
- 70% - 50% – критический;
- менее 50% – недопустимый.

Примерная тематика рефератов по дисциплине «Экономика и управление производством» (для формирования компетенций УК-10; ОПК-5; ПК-1):

1. Рыночная конкуренция и ее отрасли. Агропромышленная интеграция.
2. Воспроизводство основных фондов и проблемы технического перевооружения отраслей пищевых производств.
3. Нематериальные активы предприятия.
4. Основные направления повышения эффективности использования оборотных средств.
5. Производительность труда на предприятиях.
6. Основные направления улучшения сырьевой базы и использования сырьевых ресурсов на пищевых предприятиях.
7. Капитальное строительство в отраслях пищевых производств.
8. Капитальные вложения и их экономическая эффективность.
9. Инвестиционная деятельность предприятий.

10. Структура себестоимости продукции и классификация затрат на предприятиях пищевой промышленности.

11. Факторы и резервы снижения себестоимости продукции пищевых производств.

12. Планирование себестоимости продукции пищевых производств.

8.3. Промежуточный контроль знаний, умений и навыков

Промежуточный контроль - итоговая оценка знаний студента, осуществляется по накопительной системе суммированием баллов, полученных в процессе текущего и рубежного контроля.

Форма промежуточного контроля – зачет.

Проведение текущего и промежуточного контроля по дисциплине осуществляется в соответствии с «Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов для направлений бакалавриата и специалитета федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Северо-Осетинский государственный университет имени Коста Левановича Хетагурова», утвержденным приказом ректора от 01.10.2021 г., № 226.

БАЛЛЬНАЯ СТРУКТУРА ОЦЕНКИ

<i>Форма контроля</i>	Макс. кол-во баллов
<i>Текущая оценка студента за 1 рубеж состоит из:</i>	20
• Выполнения заданий на практических занятиях	10
• Выполнения домашних заданий	5
• Оценки самостоятельной работы	5
1-е рубежное тестирование	15
<i>Текущая оценка студента за 2 рубеж состоит из:</i>	20
• Выполнения заданий на практических занятиях	10
• Выполнения домашних заданий	5
• Оценки самостоятельной работы	5
2-е рубежное тестирование	15
Итого	70

Аттестация студентов осуществляется согласно следующему графику: 1-й семестр:

1-я рубежная аттестация – 8-9 недели семестра

2-я рубежная аттестация – последняя (предпоследняя) неделя семестра 2-й семестр:

1-я рубежная аттестация – 8-9 недели семестра 2-я рубежная аттестация – последняя (предпоследняя) неделя семестра¹.

Методика формирования результирующей оценки²

В ходе текущего контроля студенты могут набрать 0-70 баллов:

1-я рубежная аттестация - максимально 35 баллов; из них:

от 0 до 15 баллов (Р₁) - аттестационная (рубежная) контрольная работа;

от 0 до 20 баллов (Т₁) - текущая работа студента в течение рубежа.

2-я рубежная аттестация – максимально 35 баллов; из них:

¹ Положение о о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов для направлений бакалавриата и специалитета федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Северо-Осетинский государственный университет имени Коста Левановича Хетагурова» (от 01.10.2021 г., пр. № 226).

² Там же.

от 0 до 15 баллов (Р₂)- аттестационная (рубежная) контрольная работа;
от 0 до 20 баллов (Т₂) - текущая работа студента в течение рубежа.

1. Для перечисленных ниже специальностей/направлений подготовки и факультетов осуществляется индивидуальный способ оценивания, разработанный преподавателями соответствующих кафедр:

а) 29.03.05 Конструирование изделий легкой промышленности (для дисциплин художественно-графического цикла и дисциплин, предполагающих лабораторный практикум);

б) 44.03.01 Педагогическое образование, профиль «Начальное образование» (блок эстетических дисциплин);

в) 44.03.01 Педагогическое образование, профиль «Изобразительное искусство»;

г) 44.03.01 Педагогическое образование, профиль «Физическая культура» (для узкоспециализированных дисциплин);

д) 44.03.05 Педагогическое образование, профиль «Иностранный язык (английский). Русский язык как иностранный»;

е) 45.03.02 Лингвистика (для дисциплин практического курса формы контроля вырабатываются соответствующими кафедрами, по согласованию с деканатами и учебным отделом при сохранении графика проведения контрольных мероприятий. Для всех остальных дисциплин используется принятый для других специальностей и направлений порядок осуществления контроля);

ж) 49.03.01 Физическая культура (для узкоспециализированных дисциплин);

з) 54.04.01 Дизайн;

и) 03.03.02 Физика;

к) дисциплины факультета химии, биологии и биотехнологии, медицинского факультета (для дисциплин, предполагающих практические навыки или лабораторный практикум);

л) 31.05.03 Стоматология (3-5 курсы);

м) 52.05.01 Актерское искусство;

н) 54.05.02 Живопись.

2. Для дисциплин, количество часов по которым не превышает 18 часов, следует предусмотреть только итоговую рейтинговую оценку, которая выводится в следующем порядке: итоговая письменная контрольная работа или итоговое тестирование в– конце семестра – 0-35 баллов; текущая работа – 0-35 баллов.

Промежуточный контроль:

Для экзамена:

За устный ответ на экзамене студент получает 0-30 баллов.

Студенты, получившие в ходе текущего и рубежного контроля 56-100 баллов, автоматически получают «Экзамен».

Результатирующая оценка складывается по соответствующей БРС формуле.

Шкала итоговой академической успеваемости студентов по дисциплине

Система оценок СОГУ		
Форма контроля	Сумма баллов	Название
Экзамен	86 - 100	отлично
	71-85	хорошо
	50-70	удовлетворительно
Зачёт	50-100	зачтено
	0-49	не зачтено

Подготовка к промежуточной аттестации

При подготовке к промежуточной аттестации необходимо повторить пройденный материал в соответствии с учебной программой, примерным перечнем вопросов, выносящихся на экзамен/зачет. Рекомендуется использовать конспекты лекций и источники, перечисленные в списке литературы в рабочей программе дисциплины, а также ресурсы электронно-библиотечных систем. Следует обратить особое внимание на темы учебных занятий, пропущенных по разным причинам. При необходимости можно обратиться за консультацией и методической помощью к преподавателю.

Вопросы для подготовки к экзамену по дисциплине «Экономика и управление производством» (для формирования компетенций УК-10; ОПК-5; ПК-1):

1. Пищевая промышленность как отрасль промышленности России.
2. Общее понятие отрасли промышленности.
3. Общая характеристика пищевой промышленности России, проблемы и перспективы ее развития.
4. Предприятие как основной хозяйствующий субъект отрасли.
5. Общее понятие промышленного предприятия.
6. Организационно-правовые формы предприятий.
7. Показатели конечных результатов производственной деятельности предприятия.
8. Формы общественной организации промышленного производства.
9. Сущность и структура современного рынка.
10. Специализация производства.
11. Производственное кооперирование.
12. Комбинирование производства.
13. Концентрация производства.
14. Диверсификация производства.
15. Понятие основных фондов, их экономическая сущность, классификация и структура.
16. Учет и оценка основных производственных фондов.
17. Износ основных производственных фондов. Амортизация основных производственных фондов.
18. Показатели оценки уровня использования основных производственных фондов.
19. Основные направления повышения эффективности использования основных производственных фондов.
20. Понятие оборотных средств. Состав и структура оборотных фондов.
21. Источники формирования оборотных средств. Нормирование оборотных средств.
22. Показатели оборачиваемости и использования оборотных средств.
23. Понятие трудовых ресурсов и кадрового состава промышленного предприятия.
24. Организация заработной платы.
25. Понятие сырьевых и материальных ресурсов отраслей пищевых производств.
26. Характеристика сырьевой базы пищевых предприятий.
27. Показатели использования сырьевых ресурсов.
28. Сущность и принципы рационального размещения предприятий.

29. Особенности размещения пищевых предприятий.
30. Экономическое обоснование размещения пищевых предприятий.
31. Направления рационализации размещения пищевых предприятий.
32. Сущность и виды себестоимости продукции.
33. Структура себестоимости продукции и классификация затрат.
34. Факторы и резервы снижения себестоимости продукции.
35. Планирование себестоимости продукции.
36. Цены, ценообразование и ценовая политика
37. Сущность и функции цены. Виды цен на продукцию.
38. Ценовая политика предприятия, факторы и принципы ценообразования.
39. Показатели оценки эффективности финансово-хозяйственной деятельности предприятия.
40. Сущность эффективности производства.
41. Прибыль, ее функции, виды и источники. Пути увеличения прибыли.
42. Рентабельность и пути ее увеличения.
43. Общая характеристика налогов, их функции и классификация.
44. Налогоплательщики, их права и обязанности.
45. Налоговый контроль и налоговые правонарушения.

Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Уровень сформированности компетенций			
«Минимальный уровень не достигнут» (менее 55 баллов)	«Минимальный уровень» (56-70 баллов)	«Средний уровень» (71-85 баллов)	«Высокий уровень» (86-100 баллов)
<p><u>Компетенции не сформированы.</u></p> <p>Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы.</p>	<p><u>Компетенции сформированы.</u></p> <p>Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.</p>	<p><u>Компетенции сформированы.</u></p> <p>Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер, применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.</p>	<p><u>Компетенции сформированы.</u></p> <p>Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка</p>
Описание критериев оценивания			
Обучающийся демонстрирует: - существенные	Обучающийся демонстрирует: - знания	Обучающийся демонстрирует: - знание и	Обучающийся демонстрирует: - глубокие,

<p>пробелы в знаниях учебного материала;</p> <ul style="list-style-type: none"> - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкую степень контактности. 	<p>теоретического материала;</p> <ul style="list-style-type: none"> - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить. 	<p>понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала;</p> <ul style="list-style-type: none"> - твердые знания теоретического материала. - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок, ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов, присутствует неуверенность в ответах. 	<p>всесторонние и аргументированные знания программного материала;</p> <ul style="list-style-type: none"> - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
<p>Оценка «неудовлетворительно» /не зачтено</p>	<p>Оценка «удовлетворительно» / «зачтено»</p>	<p>Оценка «хорошо» / «зачтено»</p>	<p>Оценка «отлично» / «зачтено»</p>

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература:

1. М.Д. Магомедов А. В. Заздравных «Экономика пищевой промышленности»: учебник – 2-е изд. – Москва: Дашков и К, 2018. – 230 с. URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496074>
2. Алексейчева Е.Ю., Магомедов М.Д., Костин И.Б. Экономика организации (фирмы): Учебник для бакалавров, 2-е изд., перераб. и доп.-М: «Дашков и К», 2019. URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573024>
3. Организация производства, экономика и управление в промышленности: Учебник для бакалавров / Р. С. Голов, А. П. Агарков, А. В. Мыльник. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017 — 858 с. <https://docviewer.yandex.ru/view/1130000012305164/>
4. Чечевицына Л.Н. Экономика организации: Учебное пособие для студентов Вузов-Изд. Феникс-2014,382с <https://docs.google.com/viewer?>

б) дополнительная литература:

5. Горфинкель В.Я. Экономика фирмы: тесты, задачи, ситуации: учеб. пособие для вузов. - М.: ЮНИТИ, 2011.
6. Чечевицына Л.Н., Терещенко О.Н. Экономика организации: практикум - Изд. Феникс-2014, 254с.

в) программное обеспечение, ЭБС, профессиональные базы и Интернет-ресурсы:

- необходимый для обеспечения данной дисциплины комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, а также электронные библиотечные системы, с которыми у СОГУ имеется действующий договор:

№ п/п	Наименование	№ договора (лицензия)	Страна-производитель
1.	Windows 10 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г	США
2.	Windows 7 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г	США
3.	OfficeStandard 2016	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г	США
4.	Система тестирования SunravWEBClass	№468 от 03.12.2013 ИП Сунгатулин Р.Т.(бессрочно)	Россия
5.	Программное обеспечение 1С: Предприятие. Бухгалтерский Учет. Типовая конфигурация 8 сетевая версия	№ СД/108 от 29.08.2017 (максимум-софт) бессрочно	Россия
6.	Система компьютерной верстки MikTex	Лицензия FSF/Debian (Свободное программное обеспечение) (бессрочно)	
7.	KasperksyEndpoint Security	До 22.01.2024	Россия

8.	Программное обеспечение для редактирования химических формул IsisDraw	Свободное программное обеспечение (бессрочно)	США
9.	Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат.ВУЗ»	№ 6262 от 09.01.2023 (действителен до 31.12.2023г) с ОАО «Анти-Плагат»	Россия
10.	Программное обеспечение 1С:Предприятие 8.3 Управление торговлей	№КП /108 от 29.08.2017 с ООО «Максимум»(бессрочно)	Россия
11.	Программное обеспечение 1С:зарплата и кадры гос.учреждения8	№СД./ №126., 01.07.2020г. «МАКСИМУМ-СОФТ» бессрочно	Россия
12.	Программное обеспечение 1С:бюджет.	№СД/76 01.03.2017г. «максимум-софт» (бессрочно)	Россия
13.	Автоматизированная система «Управление – Деканат БРС»	Свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ №2015611830 от 06.02.2015г.(бессрочно)	СОГУ
14.	Программа для ЭВМ «Банк вопросов для контроля знаний»	Разработка СОГУ Свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ №2015611829 от 06.02.2015г. (бессрочно)	СОГУ
15.	Планы	№8867, от09.01.2023г. (09.01.2023г. до 31.12.2023г.) ООО ЛММИС	Россия
16.	VSDESK	№ 210406/01 от 06.04.2021г. ИП И,А.Сергеевич Тех.под. 07.04.2022	Россия
17.	DIRECTUMRX – Система электронного документооборота	ООО Галактика ИТ договор № 120320/Д/А от 14.03.2022(примерная дата)	Россия
18.	Услуги связи (доступ к сети интернет)	ООО Алком № AL-0044 от 01.02.2022г -31.12.2022г	Россия
19.	Личный кабинет абитуриента	Лицензия бессрочная Тех.сопровождение от 14.03.2022 г	Россия
20.	Личный кабинет студента/сотрудника	Лицензия бессрочная Тех.сопровождение от 14.03.2022 г	Россия
21.	Электронная библиотека диссертации и авторефератов РГБ (ЭБД РГБ)	https://dvs.rsl.ru Требуется регистрация в библиотеке СОГУ	Россия
22.	ЭБС "Университетская библиотека ONLINE"	https://biblioclub.ru Требуется регистрация в библиотеке СОГУ	Россия
23.	ЭБС «Научная электронная библиотека eLibrary.ru»	http://elibrary.ru Требуется регистрация в библиотеке СОГУ	Россия
24.	Универсальная баз данных EastView	https://dlib.eastview.com	США
25.	ЭБС «Консультант студента» Студенческая электронная библиотека по	http://www.studentlibrary.ru Требуется регистрация в библиотеке СОГУ	Россия

	медицинскому и фармацевтическому образованию, а также по естественным и точным наукам в целом.		
26.	ЭБС «Юрайт» - образовательная среда, включающая виртуальный читальный зал учебников и учебных пособий от авторов из ведущих вузов России по всем направлениям и специальностям	www.biblio-online.ru Требуется регистрация в библиотеке СОГУ	Россия
27.	КЭП (домен на Яндексе)	бесплатное	Россия
28.	РусГард	бесплатное	Россия
29.	ViPNet	бесплатное	Россия

Профессиональные базы данных и Интернет-ресурсы:

1. Российская государственная библиотека. URL: <http://www.rsl.ru/>;
2. Российская национальная библиотека. URL: <http://www.nlr.ru/>;
3. Университетская информационная система РОССИЯ. URL: <http://www.cir.ru/>;
4. Национальная электронная библиотека (НЭБ). (<https://rusneb.ru/?ysclid=lrrpkq2a1r745161760>).
5. Информационно-правовой портал «Гарант» (<http://www.garant.ru/>).
6. Справочная правовая система Консультант Плюс (<http://www.consultant.ru/>).

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также самостоятельной работы обучающихся: Оборудование: преподавательский стол; стул; столы обучающихся; стулья; кафедра Интерактивное мультимедийное оборудование (доска, проектор), компьютеры для компьютерного класса в комплекте - с программным обеспечением, выходом в сеть Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду СОГУ; Программное обеспечение: Windows 7 Professional; Office Standard 2016; WinRAR; Adobe Acrobat Reader; Mozilla Firefox;	362025, Республика Северная Осетия-Алания, город Владикавказ, улица Ватутина 44-46. Учебный корпус № 7, Ауд. 602
---	--

Google Chrome; Kaspersky Endpoint Security; Система тестирования Sunrav WEB Class (Бессрочное ПО); Консультант плюс; Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат.ВУЗ»; Программа для ЭВМ «Банк вопросов для контроля знаний»; демонстрационные и учебно-наглядные пособия (видеопрезентация).	
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также самостоятельной работы обучающихся: Оборудование: преподавательский стол; стул; столы обучающихся; стулья; кафедра Интерактивное мультимедийное оборудование (доска, проектор), компьютеры для компьютерного класса в комплекте - с программным обеспечением, выходом в сеть Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду СОГУ; Программное обеспечение: Windows 7 Professional; Office Standard 2016; WinRAR; Adobe Acrobat Reader; Mozilla Firefox; Google Chrome; Kaspersky Endpoint Security; Система тестирования Sunrav WEB Class (Бессрочное ПО); Консультант плюс; Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат.ВУЗ»; Программа для ЭВМ «Банк вопросов для контроля знаний»; демонстрационные и учебно-наглядные пособия (видеопрезентация).	362025, Республика Северная Осетия-Алания, город Владикавказ, улица Ватутина 44-46. Учебный корпус № 7, Ауд. 602
Библиотека, в том числе читальный зал: столы, стулья, ПК обучающихся, программное обеспечение: Adobe flash player 31; Adobe reader 10; Java 6.0; K-Lite Codec Pack; Win rar; Microsoft Office 10; Microsoft Visio 10; Microsoft Visual studio; Kaspersky Endpoint Security для бизнеса; Консультант плюс	362025, Республика Северная Осетия-Алания, город Владикавказ, улица Церетели, 16
Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	362025, Республика Северная Осетия-Алания, город Владикавказ, улица Ватутина 44-46. Учебный корпус № 7, Ауд. 503

11. Лист обновления/актуализации