

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Институт Пищевых производств  
Кафедра организации и экономики сельскохозяйственного производства**

**СОГЛАСОВАНО:**  
Директор ЦПССЗ Шанина Е.В.  
«30» июня 2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Ректор Пыжикова Н.И.  
«30» июня 2023 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ВЫДАШНОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ  
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.  
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 15.05.2025 – 08.08.2026

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**  
**ФГОС СПО**

по специальности **19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**

Курс 3

Семестр 5

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника: *техник-технолог*

Срок освоения ОПОП 2 г 6 м

Красноярск, 2023

Составители: Тимошенко Н.Н., преподаватель  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«29» июня 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и с учетом рекомендаций ОПОП СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 10 от «29» июня 2023 г.

Зав. кафедрой: Миронов А.Г. канд. с.-х. наук  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«29» июня 2023 г.

### **Лист согласования рабочей программы**

Заведующий выпускающей кафедры по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» Величко Н.А., д.т.н., профессор  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«29» июня 2023 г.

## Оглавление

Аннотация .....	4
1. Требования к дисциплине .....	4
1.1 Внешние и внутренние требования.....	4
1.2. Место дисциплины в учебном процессе.....	5
2. Цели и задачи дисциплины. Компетенции, формируемые в результате освоения. ....	5
3. Организационно-методические данные дисциплины .....	6
4. Структура и содержание дисциплины .....	6
4.1. Структура дисциплины .....	6
4.2. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины.....	6
4.3. Содержание модулей дисциплины.....	7
4.4. Практические занятия .....	10
4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний .....	11
4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний .....	12
5. Взаимосвязь видов учебных занятий.....	12
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	12
6.1. Основная литература .....	
6.2. Дополнительная литература .....	
6.3. Программное обеспечение.....	13
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций <b>не определена.</b>	
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины ....	
9. Методические указания обучающимся для освоения дисциплины .....	
9.1 Методические указания по дисциплине для обучающихся. ...	13
9.2 Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	

## Аннотация

Дисциплина «Организация работы структурного подразделения» является частью профессионального цикла общепрофессиональных дисциплин подготовки студентов по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой организации и экономики сельскохозяйственного производства.

Дисциплина нацелена на формирование общих компетенций (ОК- 1-3), профессиональных компетенций (ПК 3.1-3.5) выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с формированием системы базовых знаний по теории, методологии и методам управления структурным подразделением организации. Цель дисциплины - выработать и развить практические навыки по организации работы структурного подразделения.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования и промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 50 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (16 часов), практические (32 часа) занятия и (2 часов) самостоятельной работы студента.

## 1. Требования к дисциплине

### 1.1 Внешние и внутренние требования

Дисциплина «Организация работы структурного подразделения» включена в ОПОП, в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин.

Реализация в дисциплине «Организация работы структурного подразделения» требований ФГОС СПО, ОПОП СПО и Учебного плана по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения должна формировать следующие компетенции:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		<b>Умения:</b>
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.05	составлять план действия
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.08	реализовывать составленный план
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			<b>Знания:</b>
		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для

			решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач
		Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		<b>Умения:</b>
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации
		Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации
		Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска
		Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение
		Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
			<b>Знания:</b>
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		Зо 02.02	приемы структурирования информации
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		<b>Умения:</b>
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план
		Уо 03.06	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования

		Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		Уо 03.08	презентовать бизнес-идею
		Уо 03.09	определять источники финансирования
			<b>Знания:</b>
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
		Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
		Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов
		Зо 03.06	порядок выстраивания презентации
		Зо 03.07	кредитные банковские продукты
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.		<b>Навыки</b>
		Н 3.1.01	Анализ поставщиков сырья животного происхождения и причин отклонений параметров качества сырья животного происхождения от нормативных показателей
		Н 3.1.02	Расчет сменных показателей производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения
		Н 3.1.03.	Изучение рынка и конъюнктуры продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья
			<b>Умения</b>
		У 3.1.01.	Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения

		У 3.1.02	Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
		У 3.1.03	Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
			<b>Знания</b>
		З 3.1.02.	Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения
		З 3.1.03	Сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.		<b>Навыки</b>
		Н 3.2.01	Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями
		Н 3.2.02	Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		Н 3.2.03	Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 3.2.04	Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
			<b>Умения</b>
		У 3.2.01	Контроль выполнения работ исполнителями
			<b>Знания</b>

		3 3.2.01.	Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности по производству продуктов питания животного происхождения
	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.		<b>Навыки</b>
		Н 3.3.01	Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		Н 3.3.02.	Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 3.3.03.	Обеспечение сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
			<b>Умения</b>
		У 3.3.01	Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		У 3.3.02	Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		У 3.3.03	Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		У 3.3.04	Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
			<b>Знания</b>
		3 3.3. 01	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		3 3.3.02	Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.		<b>Навыки</b>
		Н 3.4.01	Контроль хода и оценки результатов работы трудового коллектива
			<b>Умения</b>



		У 3.4.01	Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		У 3.4.02	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
			<b>Знания</b>
		З 3.4.01.	Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		З 3.4.02.	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
		У 3.4.03	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья
	ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.		<b>Навыки</b>
		Н 3.5.01	Ведения учётно-отчетной документации
			<b>Умения</b>
		У 3.5.01	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		У 3.5.02	Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из мясного сырья, в том числе в электронном виде
		У 3.5.03.	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
			<b>Знания</b>
		З 3.5.01	Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
		З 3.5.01	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде

		3 3.5.02.	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 животного происхождения
		3 3.5.03.	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 животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

### **1.2. Место дисциплины в учебном процессе**

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Организация работы структурного подразделения» являются Математика, Основы экономики, менеджмента и маркетинга.

Дисциплина «Организация работы структурного подразделения» является основополагающим для выполнения выпускной квалификационной работы.

Особенностью изучения дисциплины состоит в том, что она весьма динамична. Поэтому кроме рекомендуемых учебников студентам в процессе обучения необходимо систематически читать специальные газеты и журналы, смотреть телепередачи и программы, касающиеся экономического развития предприятий малого и среднего бизнеса.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

### **2. Цели и задачи дисциплины. Компетенции, формируемые в результате освоения.**

Целью дисциплины «Организация работы структурного подразделения» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области управления подразделением организации для технико-технологов.

Задачи дисциплины заключаются в приобретении знаний по управлению организации, организационно-экономическим и правовым основам сельских товаропроизводителей, прогрессивным способам организации внутрихозяйственных экономических отношений, системе животноводства, технике и прогрессивной технологии производства продукции и др.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: - характеристики рынка продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;

- организацию производственных и технологических процессов с другими подразделениями;
- функциональные обязанности работников и руководителей;
- основные перспективы развития малого бизнеса в области профессиональной деятельности;
- особенности структуры и функционирования небольших производств;
- производственные показатели переработки мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников;
- методы оценивания качества выполняемых работ; правила первичного документооборота, учета и отчетности.

Уметь:

- анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- планировать работу структурного подразделения и организации в целом;

- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели;
- инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;
- разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

Владеть:

- планированием и анализом производственных показателей организации;
- участием в управлении трудовым коллективом;
- ведением документации установленного образца
- 

### 3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 50 часов, их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 1.

Таблица 1

**Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам**

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час.	по семестрам
		№ 5
<b>Общая трудоёмкость</b> дисциплины по учебному плану	<b>50</b>	<b>50</b>
<b>Аудиторные занятия</b> в том числе:	<b>48</b>	<b>48</b>
Теоретическое обучение (ТО) (лекции, семинары)	16	16
Практические занятия (ПЗ)	32	32
<b>Самостоятельная работа</b> (СРС) в том числе:	<b>2</b>	<b>2</b>
самоподготовка к текущему контролю знаний		1
подготовка к зачету		1
<b>Вид контроля:</b>		Диф. зачет

### 4. Структура и содержание дисциплины

#### 4.1. Структура дисциплины

Структура дисциплины отражается в виде таблицы 2.

Таблица 2

**Тематический план**

№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе			Формы контроля
			лекции	ПЗ	СРС	
1	Модуль 1 Научные и организационно-экономические основы управления структурным подразделением перерабатывающего предприятия	15	5	10		Диф. зачет
2	Модуль 2 Основные экономические показатели деятельности организации и структурного подразделения перерабатывающего предприятия	17	5	12		
3	Модуль Организация труда и управление персоналом	17	6	10	1	
	Подготовка к зачету	1			1	
	<b>Итого:</b>	<b>50</b>	16	32	2	

#### 4.2. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		ТО	ПЗ	
<b>Модуль 1 Научные и организационно-экономические основы управления структурным подразделением перерабатывающего предприятия</b>	<b>15</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	
Модульная единица 1.1 Организационно-экономические основы предприятия (организации)	3	2	2	
Модульная единица 1.2 Основы организации производственного процесса. Производственная инфраструктура предприятия	3	1	2	
Модульная единица 1.3 Организационные структуры управления	4	1	3	
Модульная единица 1.4 Планирование на предприятии и в структурном подразделении	5	1	3	
<b>Модуль 2 Основные экономические показатели деятельности организации и структурного подразделения перерабатывающего предприятия</b>	<b>17</b>	<b>5</b>	<b>12</b>	
Модульная единица 2.1 Экономические показатели деятельности предприятия и структурного подразделения	7	2	2	
Модульная единица 2.2 Сущность и экономическая эффективность использования основных и оборотных средств	5	1	6	
Модульная единица 2.3 Издержки и себестоимость продукции. Ценообразование на предприятии. Финансовые показатели деятельности предприятия	5	2	4	
<b>Модуль 3 Организация труда и управление персоналом</b>	<b>17</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>1</b>
Модульная единица 3.1 Система управления персоналом	5	2	2	
Модульная единица 3.2 Мероприятия по мотивации персонала. Оценка эффективности работы по управлению персоналом	7	2	4	
Модульная единица 3.3 Оплата труда в мясоперерабатывающей отрасли	5	2	4	1
<b>Подготовка к зачету</b>	<b>1</b>			<b>1</b>
<b>ИТОГО</b>	<b>50</b>	<b>16</b>	<b>32</b>	<b>2</b>

#### **4.3. Содержание модулей дисциплины**

##### ***Модуль 1 Научные и организационно-экономические основы управления структурным подразделением перерабатывающего предприятия***

###### **Модульная единица 1.1 Организационно-экономические основы предприятия (организации)**

Организационные основы формирований АПК. Предприятие (организация): понятие и сущность. Нормативное регулирование деятельности предприятия. Ответственность за нарушение законодательства. Основные характеристики предприятия как имущественного комплекса, используемого для осуществления предпринимательской деятельности. Организационно-правовые формы организации (предприятия).

###### **Модульная единица 1.2 Основы организации производственного процесса. Производственная инфраструктура предприятия**

Производственный процесс предприятий пищевой отрасли. Особенности его организации на предприятиях различной специализации. Принципы и формы организации производственного процесса

Понятие и состав производственной инфраструктуры предприятия. Энергетическое хозяйство. Технический контроль. Инструментальное хозяйство. Ремонтное хозяйство. Материально-техническое снабжение. Организация сбыта продукции

###### **Модульная единица 1.3 Организационные структуры управления. Планирование на предприятии и в структурном подразделении**

Управление структурным подразделением мясоперерабатывающего предприятия. Структура управления организации. Типы структур управления, их характеристика и условия применения. Методы управления структурным подразделением организации

###### **Модульная единица 1.4 Планирование на предприятии и в структурном подразделении**

Планирование – функции и методы. Характеристика планов по срокам и содержанию. Этапы разработки производственных и бизнес-планов. Планирование производственных показателей деятельности структурного подразделения.

##### ***Модуль 2 Основные экономические показатели деятельности организации и структурного подразделения перерабатывающего предприятия***

###### **Модульная единица 2.1 Экономические показатели деятельности предприятия и структурного подразделения**

Основные экономические показатели деятельности предприятия. Основные экономические показатели деятельности структурного подразделения

###### **Модульная единица 2.2 Сущность и экономическая эффективность использования основных и оборотных средств**

Основные средства предприятия – сущность, понятие, классификация.

Показатели эффективности использования основных фондов

Экономическая сущность оборотных средств, их отличие от основных средств. Оборачиваемость оборотных средств

###### **Модульная единица 2.3 Издержки и себестоимость продукции. Ценообразование на предприятии. Финансовые показатели деятельности организации**

Экономическая сущность издержек, их классификация. Себестоимость продукции. Факторы, влияющие на величину издержек. Пути снижения издержек. Понятие цены. Виды цен. Методы ценообразования. Экономическая сущность прибыли и рентабельности. Факторы, влияющие на величину прибыли. Виды прибыли. Пути повышения прибыли и рентабельности

##### ***Модуль 3 Организация труда и управление персоналом***

###### **Модульная единица 3.1 Система управления персоналом**

Современная система управления персоналом. Принципы работы системы управления. Организация взаимодействия подразделений: разделение полномочий,

ответственности, исключение дублирования функций. Возможности делегирования. Алгоритм принятия управленческого решения

### **Модульная единица 3.2 Мероприятия по мотивации персонала. Оценка эффективности работы по управлению персоналом**

Мероприятия по стимулированию персонала. Материальное и нематериальное поощрение: основные виды и формы поощрений. Контроль исполнения на всех стадиях работ. Виды контроля. Эффективность использования персонала

### **Модульная единица 3.3 Оплата труда в мясоперерабатывающей отрасли**

Порядок учета рабочего времени. Табель учета рабочего времени. Эффективность его использования. Формы и системы оплаты труда. Расчет заработной платы работников. Современные формы оплаты труда

Таблица 4

**Содержание лекционного курса**

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Количество часов
1	<b>Модуль 1 Научные и организационно-экономические основы управления структурным подразделением перерабатывающего предприятия</b>		Тестирование	5
	Модульная единица 1.1 Организационно-экономические основы предприятия (организации)	Лекция №1 Организационно-экономические основы предприятия	Текущий опрос	2
	Модульная единица 1.2 Основы организации производственного процесса. Производственная инфраструктура предприятия	Лекция №2 Основы организации производственного процесса. Производственная инфраструктура предприятия	Текущий опрос	1
	Модульная единица 1.3 Организационные структуры управления.	Лекция №3 Организационные структуры управления.	Текущий опрос	1
	Модульная единица 1.4 Планирование на предприятии и в структурном подразделении	Лекция №4 Планирование на предприятии и в структурном подразделении	Текущий опрос	1
2	<b>Модуль 2 Основные экономические показатели деятельности организации и структурного подразделения перерабатывающего предприятия</b>		Тестирование	5
	Модульная единица 2.1 Экономические показатели деятельности предприятия и структурного подразделения	Лекция №5 Экономические показатели деятельности предприятия и структурного подразделения	Текущий опрос	2
	Модульная единица 2.2 Сущность и экономическая эффективность использования основных и оборотных средств	Лекция №6 Сущность и экономическая эффективность использования основных и оборотных средств	Текущий опрос	1

	Модульная единица 2.3 Издержки и себестоимость продукции. Ценообразование на предприятии. Финансовые показатели деятельности предприятия (организации)	Лекция №7 Издержки и себестоимость продукции. Ценообразование на предприятии. Финансовые показатели деятельности предприятия	Текущий опрос	2
3	<b>Модуль 3 Организация труда и управление персоналом</b>		Тестирование	6
	Модульная единица 3.1 Система управления персоналом	Лекция № 8 Система управления персоналом	Текущий опрос	2
	Модульная единица 3.2 Мероприятия по мотивации персонала. Оценка эффективности работы по управлению персоналом	Лекция №9 Мероприятия по мотивации персонала. Оценка эффективности работы по управлению персоналом	Текущий опрос	2
	Модульная единица 3.3 Оплата труда в мясоперерабатывающей отрасли	Лекция №10 Оплата труда в мясоперерабатывающей отрасли	Текущий опрос	2
	Итого		Диф. зачет	16

#### 4.4. Практические занятия

Таблица 5

##### Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название семинарских занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Количество часов
1	<b>Модуль 1 Научные и организационно-экономические основы управления структурным подразделением перерабатывающего предприятия</b>		Тестирование	10
	Модульная единица 1.1 Организационно-экономические основы предприятия (организации)	Занятие №1 Позиционирование структурного подразделения в рамках предприятия. Разработка положения о структурном подразделении	Текущий опрос	2
		Занятие №2 Организационно-правовые формы предприятия (организации)	Текущий опрос	1
		Занятие №3 Разработка устава и создание общества с ограниченной ответственностью	Текущий опрос	1
	Модульная единица 1.2 Основы организации производственного процесса	Занятие №4 Структура и оптимизация предприятий переработки сельскохозяйственной продукции в условиях рынка	Текущий опрос	2
	Модульная единица 1.3 Организационные структуры управления	Занятие №5 Организационные схемы управления предприятием и структурным подразделением	Текущий опрос	3
	Модульная единица 1.4 Планирование на предприятии и в структурном подразделении	Занятие №6 Составление планов производственно-хозяйственной деятельности	Текущий опрос	3
		Занятие № 7 Разработка раздела бизнес-плана перерабатывающего предприятия	Текущий опрос	2
		Занятие № 8 Планирование производства отдельных видов продукции	Текущий опрос	1
2	<b>Модуль 2 Основные экономические показатели деятельности организации и структурного подразделения перерабатывающего предприятия</b>		Тестирование	12
	Модульная единица 2.1	Занятие №9 Анализ производства	Текущий	2



	Экономические показатели деятельности предприятия и структурного подразделения	и выхода продукции	опрос	
	Модульная единица 2.2 Сущность и экономическая эффективность использования основных и оборотных средств	Занятие №10 Расчет состава, структуры и показателей эффективности основных средств	Текущий опрос	3
		Занятие №11 Расчет показателей оборачиваемости оборотных средств	Текущий опрос	3
	Модульная единица 2.3 Издержки и себестоимость продукции. Ценообразование на предприятии. Финансовые показатели деятельности предприятия (организации)	Занятие № 12 Расчет и анализ себестоимости продукции	Текущий опрос	4
		Занятие №13 Определение цены реализации основных видов продукции мясоперерабатывающего предприятия	Текущий опрос	2
		Занятие №14 Расчет финансовых показателей деятельности	Текущий опрос	2
3	<b>Модуль 3 Организация труда и управление персоналом</b>		Тестирование	10
	Модульная единица 3.1 Система управления персоналом	Занятие №15 Организация работы исполнителей коллектива	Текущий опрос	2
	Модульная единица 3.2 Мероприятия по мотивации персонала. Оценка эффективности работы по управлению персоналом	Занятие №16 Разработка мероприятий по мотивации и стимулированию персонала структурного подразделения предприятия	Текущий опрос	2
		Занятие №18 Расчет месячной заработной платы работников структурного подразделения	Текущий опрос	4
Итого			Диф. зачет	32

#### 4.5 Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний

Самостоятельная работа студентов (СРС) организуется с целью развития навыков работы с учебной и научной литературой, выработки способности вести научно- исследовательскую работу, а также для систематического изучения дисциплины. Рекомендуются следующие формы организации самостоятельной работы студентов:

-организация и использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle для СРС;

- работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях;
- самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины;
- подготовка к практическим занятиям;
- подготовка к тестированию по модулям;
- самотестирование по контрольным вопросам (тестам).

Контроль самостоятельной работы и подготовки к практическим занятиям осуществляется с помощью электронного обучающего курса <https://e.kgau.ru/course/view.php?id=459>

Форма контроля – зачет с оценкой.

#### **4.5.1 Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний**

Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

Таблица 6

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Количество часов
1. Самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины			2
	Модуль 3	Методы управленческого воздействия на персонал. Деловой этикет. Мотивация труда	1
Подготовка к зачету			1
Самостоятельная работа всего			2

#### **5. Взаимосвязь видов учебных занятий**

Таблица 7

##### **Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов**

Компетенции	Лекции	ПЗ	СР	Вид контроля
ОК- 1-3, ПК 3.1-ПК 3.5	М.Е. 1.1-М. Е. 3.3	М.Е. 1.1-М. Е. 3.3	М.Е. 1.1- М. Е. 3.3	тестирование, диф. зачет

#### **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

##### **6.1. Основная литература**

1 Барышникова, Н.А. Экономика организации [Электронный ресурс]: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н.А. Барышникова, Т.А. Матеуш, М.Г. Миронов. – М.: Юрайт, 2022.

2 Коротков, Э.М. Менеджмент [Электронный ресурс] учебник для среднего профессионального образования / Э.М. Коротков. – М.: Юрайт, 2022.

3 Оплетаева, Н.А. Управление структурным подразделением организации: учебное пособие [Электронный ресурс] / Н.А. Оплетаева - Омский ГАУ, 2019.

##### **6.2. Дополнительная литература**

Тодошева, С.Т. Теория менеджмента [Текст]: учебное пособие для студентов вузов / С.Т. Тодошева.- М.: КноРус, 2013.

Журналы открытого доступа:

Вестник Красноярского ГАУ

Вопросы экономики

Сельское хозяйство России

Экономика агропромышленного комплекса

##### **6.3. Программное обеспечение**

Операционная система Windows (академическая лицензия № 44937729 от 15.12.2008).

Офисный пакет приложений Microsoft Office (академическая лицензия № 44937729 от 15.12.2008).

Программа для создания и просмотра электронных публикаций в формате PDF – Acrobat Professional (образовательная лицензия № CE0806966 от 27.06.2008).

Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) – Открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020.

Библиотечная система «Ирбис 64», контракт 37–5–20 от 27.10.2020

**КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ**

Кафедра\_ Организация и экономика сельскохозяйственного производства

Направление специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Дисциплина \_Организация работы структурного подразделения \_

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
Основная										
Лекции, практич-е	Экономика организации [Электронный ресурс]: учебное пособие для среднего профессионального образования	Н.А. Барышникова, Т.А. Матеуш, М. Г. Миронов	М.: Юрайт	2022		+				<a href="https://urait.ru/viewer/ekonomika-organizacii-488560#page/1">https://urait.ru/viewer/ekonomika-organizacii-488560#page/1</a>
Лекции, практич-е	Менеджмент [Электронный ресурс]: учебник для среднего профессионального образования	Э.М.Коротков	М.: Юрайт	2022		+				<a href="https://urait.ru/viewer/management-489986#page/1">https://urait.ru/viewer/management-489986#page/1</a>
Лекции, практич-е	Управление структурным подразделением организации: учебное пособие [Электронный ресурс]	Н.А. Оплетаетева	Омский ГАУ	2019		+				<a href="https://reade.r.lanbook.com/book/126621">https://reade.r.lanbook.com/book/126621</a>
Дополнительная										
Лекции, практическое	Теория менеджмента [Текст]: учебное пособие для студентов вузов	С.Т.Тодошева	М.: КноРус	2013	+		+			20

Директор Научной библиотеки \_\_\_\_\_ Зорина

## 7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

Контроль освоения модульной дисциплины «Организация работы структурного подразделения» осуществляется с использованием балльно-рейтинговой системы, включающей текущий контроль (текущий опрос на занятиях), рубежный контроль (тестирование по модулям) и выходной контроль (промежуточная аттестация: зачет с оценкой) знаний, умений и навыков студентов.

Таблица 9

**Рейтинг-план дисциплины «Управление структурным подразделением организации»**

	Баллы по видам контроля			
	Текущий опрос	Тестирование в LMS Moodle по итогам изучения ДМ	Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	Итого баллов
<b>Модуль 1 (МЕ 1.1-МЕ 1.4)</b>	16	10		26
<b>Модуль 2 (МЕ 2.1-МЕ 2.3)</b>	12	10		22
<b>Модуль 3 (МЕ 3.1-МЕ 3.3)</b>	12	10		22
<b>Зачет с оценкой</b>			30	30
<b>Итого</b>	40	30	30	100

Текущий опрос по модульным единицам (текущий контроль) – 40 баллов (4,0 балла за 1 модульную единицу).

Тестирование по модулям в LMS Moodle (рубежный контроль) – 30 баллов (10 баллов за 1 модуль).

Итого за текущий и рубежный контроль в течение семестра – 70 баллов.

Выходной контроль – итоговое тестирование (зачет с оценкой) – 30 балла.

Всего -100 баллов.

Текущая аттестация обучающихся проводится в дискретные временные интервалы преподавателем, ведущим лекционные и практические занятия по дисциплине.

Результаты текущей аттестации учитываются преподавателем, ведущим лекционные и практические занятия по дисциплине во время зачетно-экзаменационной сессии. Все виды учебной деятельности оцениваются определенным количеством баллов. В итоговую сумму баллов входят результаты контролируемых видов деятельности (текущий опрос по модульным единицам).

При изучении каждого модуля дисциплины проводится рубежный контроль знаний с целью проверки и коррекции хода освоения теоретического материала и практических умений и навыков. Рубежный контроль знаний проводится по графику в часы практических занятий по основному расписанию (тестирование по модулю в LMS Moodle). Тесты считаются пройденными, если обучающийся набрал не менее 60 баллов по каждому из трех тестов.

В конце семестра на основании поэтапного контроля обучения суммируются баллы текущего и рубежного контроля по трем модулям и принимается решение о допуске обучаемого к выходному контролю или освобождении от его сдачи. При этом учитывается, что все виды учебных работ выполнены точно в сроки, предусмотренные графиком учебного процесса. Если же сумма баллов составляет 60 и более, то по усмотрению преподавателя обучающемуся может быть проставлен зачет без сдачи выходного контроля. Экзаменационная академическая оценка устанавливается так же в соответствии с данной балльной шкалой.

Если обучающийся не набрал на протяжении семестра необходимое количество баллов, он сдаёт зачёт по расписанию зачётной сессии.

Формой промежуточного контроля по дисциплине «Организация работы структурного подразделения» является зачет с оценкой в виде итогового тестирования.

По данной дисциплине разработан фонд оценочных средств, где детально прописаны критерии выставления оценок по текущей и промежуточной аттестации.

## **8. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Для проведения лекционного курса по дисциплине «Организация работы структурного подразделения» предназначена специализированная аудитория (ауд. 3-07), в которой имеется мультимедийная установка, парты, стулья, доска аудиторная для написания мелом и фломастером.

Для проведения практических занятий по дисциплине «Организация работы структурного подразделения» предназначен кабинет социально-экономических дисциплин кафедры бух. учета и статистики (ауд. 2-06). В данной лаборатории имеется следующее: парты, стулья, доска аудиторная для написания мелом и фломастером, наглядные пособия.

## **9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины**

### **9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся**

Приступая к изучению дисциплины, студенту необходимо внимательно ознакомиться с тематическим планом занятий, списком рекомендованной научной литературы. Следует уяснить последовательность выполнения индивидуальных учебных заданий, занести в свою рабочую тетрадь темы и сроки проведения семинаров, написания учебных и творческих работ.

Самостоятельная работа студента предполагает работу с научной и учебной литературы, умение создать тексты, устанавливать контакты и взаимодействия с различными социальными группами, профессионально участвовать в подготовке и проведении PR-компаний, получать необходимую информацию в ходе опросов. Уровень и глубина усвоения дисциплины зависят от активной и систематической работы на лекциях, изучения рекомендованной литературы, выполнения контрольных письменных заданий.

При изучении дисциплины студенты выполняют следующие задания: изучают рекомендованную научно-практическую литературу; пишут контрольные работы, готовят доклады и сообщения к практическим занятиям; выполняют самостоятельные творческие работы (проводят исследования в сети Интернет, проводят мониторинг и др.); участвуют в выполнении практических заданий.

Также при самостоятельном изучении материала студентам предлагается написание конспекта. Для этого необходимо использовать учебную и научную литературу, электронные образовательные ресурсы. Также для подготовки к занятиям рекомендуется использовать сеть Интернет.

### **9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

- 1 Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:
  - 1.1 размещение в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;
  - 1.2 присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
  - 1.3 выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
- 2 Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:
  - 2.1 надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

3 Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:

3.1 возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Таблица 10

**Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в одной из форм, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.**

Категории студентов	Формы
С нарушение слуха	<ul style="list-style-type: none"><li>• в печатной форме;</li><li>• в форме электронного документа;</li></ul>
С нарушением зрения	<ul style="list-style-type: none"><li>• в печатной форме увеличенных шрифтом;</li><li>• в форме электронного документа;</li><li>• в форме аудиофайла;</li></ul>
С нарушением опорно-двигательного аппарата	<ul style="list-style-type: none"><li>• в печатной форме;</li><li>• в форме электронного документа;</li><li>• в форме аудиофайла.</li></ul>

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по дисциплине «ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ» для специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Рабочая программа дисциплины «ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ» для специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработана на основе ФГОС СПО. Рабочая программа оформлена и структурирована в соответствии с внешними требованиями и требованиями вуза. В аннотации отражена основная идея программы. Рабочая программа рассчитана на 50 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (16 часа), практические (32 часа) занятия и (2 часа) самостоятельной работы студента. В рабочей программе реализованы дидактические принципы обучения: целостность, структурность, учтены межпредметные связи. Знания, навыки, умения, сформулированные у студента после изучения курса «ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ» в соответствии с алгоритмом и наполнением рецензируемой рабочей программы, позволяет студенту перейти от теоретического понимания управления подразделением в организации на научной основе. Формы контроля и представленный рейтинговый план соответствуют тематике и выделенным часам. Обеспеченность литературой из фондов вузовской библиотеки достаточная. Рекомендуемые электронные ресурсы позволяют найти актуальный практический материал по всем заявленным в рабочей программе темам. В целом рецензируемая программа заслуживает высокой оценки, она хорошо продумана и ориентирована на подготовку студентов к использованию полученных навыков в своей профессиональной деятельности.

Рецензент:

д.э.н., профессор, проректор по образовательной  
деятельности СибГУ им. М.Ф. Решетнёва



А.А. Лукьянова