



**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова**

Факультет экономики и менеджмента

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета экономики и менеджмента

_____ Е.Б. Дудникова

" ____ " _____ 2013 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

_____ С.В. Ларионов

" ____ " _____ 2013 г.

РАБОЧАЯ (МОДУЛЬНАЯ) ПРОГРАММА

Дисциплина Организация хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Для специальности 080502.65 Экономика и управление на предприятиях АПК
Кафедра «Организация производства и предпринимательство на предприятиях АПК»

Курс 4

Семестр 7

Объем дисциплины:

Всего часов	98
Из них: аудиторных-	36
в т.ч. лекций-	18
практических-	18
самостоятельная работа-	62

Форма итогового контроля: зачет 7 семестр

Программу составил: доцент Алиев М.И.

Саратов – 2013 г.

Введение

Рабочая (модульная) программа:

- предназначена для преподавателей, ведущих данную дисциплину, и студентов специальности 080502.65 Экономика и управление на предприятии АПК, участвующих в процессе изучения дисциплины;
- устанавливает минимальные требования к знаниям и умениям студента и определяет содержание и виды учебных занятий и отчетности.

Раздел 1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины «Организация хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков развития перерабатывающих предприятий, организацию производственных процессов хранения, переработки и качества продукции.

В результате изучения дисциплины студент должен:

иметь представление (понимать и уметь объяснить) о роли, значении и месте закономерностей развития продуктовых подкомплексов, резервы роста эффективной деятельности перерабатывающих предприятий.

знать: закономерности развития продуктовых подкомплексов, резервы роста эффективной деятельности перерабатывающих предприятий; экономические отношения между товаропроизводителями и перерабатывающими предприятиями, закономерности развития агропромышленной интеграции и особенности их проявления в продуктовых подкомплексах.

уметь: соединять теоретические основы с практическими навыками экономического расчета, оценивать конкретные производственные ситуации и правильно оценивать количественно-качественные показатели производственно-хозяйственной деятельности перерабатывающих предприятий.

Раздел 2. Исходные требования к подготовленности студентов

Дисциплина «Организация хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» относится к циклу дисциплин специализации и состоит из 2-х модулей:

1. Основы организации производства в перерабатывающей промышленности;
2. Организация хранения сельскохозяйственной продукции.

К исходным требованиям, необходимым для изучения дисциплины, относятся знания, умения и виды деятельности, сформированные в процессе изучения дисциплин: технология хранения и переработки продукции растениеводства, технология производства продукции животноводства, организация производства.

Раздел 3. Содержание и методика входного контроля

Входной контроль по дисциплине проводится в 7-м семестре. Этот вид контроля позволяет проверить исходный уровень знаний студента, его готовность к изучению данной дисциплины и дает возможность правильно выбрать методику изложения учебного материала.

Для успешного прохождения входного контроля студент должен продемонстрировать знание законов, определений, формул по базовым дисциплинам.

Входной контроль проводится на первом практическом занятии в форме письменного опроса. Контрольные вопросы указаны в приложении 1. Время на проведение входного контроля 10...15 мин. Максимальный рейтинг 12 баллов.

Раздел 4. Содержание дисциплины «Организация хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»

Таблица 1.

1.	2	Количество часов		Рейтинг , баллы
		аудитор- ные заня- тия	самостоя- тельная работа	
	7-й семестр			
Модуль 1 (7-й се- местр)	Основы организации производ- ства в перерабатывающей промыш- ленности	18	31	18
	Входной контроль			12
	Темы и содержание лекций			
1 Л	Современное состояние и развитие пе- рерабатывающей промышленности <hr/> Содержание учебной дисциплины. осо- бенности приватизации перерабаты- вающих предприятий. Современное со- стояние и перспективы развития пере- рабатывающей промышленности.	2		
2 Л.	Сырьевая база и размещение перераба- тывающих предприятий. <hr/> Классификация сырья и система загото- вок. Понятие сырьевой базы, размеще- ние сырьевой зоны. Характеристика и комплексное использование сырья.	2		
3 Л.	Характеристика отраслей пищевой про- мышленности. <hr/> Состав, структура, классификация пере- рабатывающих отраслей АПК. Задачи пищевой промышленности. Состав и структура мясной и молочной промыш- ленности. Характеристика предприятий по хранению и переработке зерна.	2		
4 Л.	Организация основного производства на предприятиях мясной и <u>молочной про-</u> <u>мышленности.</u>	2		

	Сущность, задачи и особенности организации основного производства. Структура процессов основного производства. Производственная структура перерабатывающих предприятий. Классификация рабочих мест.			
	Содержание практических занятий			
1 П.	Определение сырьевой зоны перерабатывающих предприятий. Расчет стоимости сырья и уровня расчетных цен на поступившее в переработку сырье (молоко).	2		
2 П.	Составление планового баланса сырья для выработки готовой продукции.	2		
	Темы для самостоятельной работы			
1с	Организация основного производства на молочном заводе. 1). Расчет длительности производственного цикла: а) выбор сочетания операций производства молочной продукции; б) установление длительности производственного цикла. 2). Расчет показателей эффективности производства молочной продукции (формирования численности и фонда заработной платы, определение норм выработки и затрат времени, объемов производства готовых продуктов, затрат материально-денежных средств на их производство. Производительности труда, рентабельности производства.		4	
М1	Рубежный контроль	-	10	10
Модуль 2	Организация хранения сельскохозяйственной продукции	16	31	16
	Темы лекций			
5 Л.	Организация и использование основных фондов и оборотных средств в отраслях пищевой промышленности. Состав и структура использования основных производственных фондов. Состав и структура использование оборотных средств	2		10
6 Л.	Организация, специализация, концентрация и комбинирование производства. Сущность формы и система показателей уровня концентрации производства. Сущность формы и система показателей комбинирования производства	2		10
7 Л.	Организация отраслевого планирования	4		10

	на перерабатывающих предприятиях. Система внутрихозяйственного планирования. Структура, порядок и содержание годовых планов развития отраслей промышленности.			
8 Л.	Организация и использование трудовых ресурсов на перерабатывающих предприятиях. Понятие состав и структура трудовых ресурсов. Классификация кадров по профессиям, специальностям и квалификациям. Производительность труда и использование трудовых ресурсов.	2	8	
9Л	Организация хранения, переработки и реализации продукции на с.-х. предприятиях. Хранение, переработка и реализация продукции как виды предпринимательской деятельности. Организация товарной доработки и промышленной переработки продукции. Организация хранения с.-х. продукции. Каналы реализации продукции. Организация хранения с.-х. продукции.			
	Содержание практических занятий.			
5 П.	Организация основного производства на мясокомбинате	2		10
6 П	Организация сырьевого снабжения мясокомбината в зависимости от его мощности.	2		
7 П	Планирование объемов производства.	2		
8 П	Расчет показателей эффективности производства мясной продукции по видам (затраты труда, материально-денежных средств, рентабельности производства).	2	9	
	Темы для самостоятельного изучения.			
1 С.	Перспективы развития перерабатывающих отраслей Саратовской области (переработка зерна, семян подсолнечника, сахарной свеклы, плодов и овощей, молока, мяса). Развитие кооперации		8	
М2	Рубежный контроль.		2	10
	Выходной контроль (зачет).	2	4	20

Раздел 5. Краткая организационно-методическая характеристика дисциплины

Обучение дисциплины производится в форме лекций, практических занятий и самостоятельной работы. При чтении лекций используются технические

средства обучения: мультимедийная установка. Максимальный рейтинг модуля 102 балла.

Текущий контроль осуществляется на практических занятиях в форме индивидуального устного собеседования. Максимальный рейтинг за каждое занятие указан в таблице 1. При этом учитывается прилежание студента, уровень знаний и активность работы на занятиях. Баллы распределяются следующим образом: прилежание (подготовка к работе, качество оформления тетради) - 20%, уровень знаний - 60%, активность работы - 20%. Рубежный контроль проводится после каждого модуля в форме письменного опроса и/или индивидуального устного собеседования.

Раздел 6. Самостоятельная работа

Государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по направлению подготовки дипломированного специалиста 080502.65 Экономика и управление на предприятии АПК устанавливается максимальный объем учебной нагрузки студента 54 часа в неделю, включая все виды его аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы. Объем аудиторных занятий студента при очной форме обучения не должен превышать 27 часов в неделю; следовательно, объем самостоятельной работы должен составлять не более 50 % от общего объема часов по дисциплине.

Самостоятельная работа включает в себя следующие виды деятельности: подготовку к практическим знаниям, подготовку к выходному контролю, изучение программного материала, не вошедшего в лекционный курс.

Всего на самостоятельную работу отводится 62 часа, из них на подготовку к практическим занятиям и сдаче модуля - 31 часов, на проработку тем вынесенных на самостоятельное изучение - 19 часов, на подготовку к сдаче зачета - 12 часов.

Раздел 7. Система оценки результатов обучения

При изучении дисциплины используется рейтинговая система оценки знаний, умений и навыков студентов. Максимальное количество баллов, которое может получить студент по видам контроля, приведено в таблице 1.

Итоговый рейтинг R_{CM} за семестр подсчитывается путем перевода учебных баллов в зачетные по формуле:

$$R_{CM} = n V_{\text{факт}} / V_{\text{max}},$$

где: n – количество часов аудиторных занятий по учебному плану;

$V_{\text{факт}}$ – максимально возможная сумма учебных баллов;

V_{max} – фактическая сумма баллов, набранная студентом.

Итоговый рейтинг проставляется в зачетную книжку студента и зачётно-экзаменационную ведомость.

Критериями оценки могут служить: глубина усвоения студентом учебного материала, умение применять полученные знания для решения конкретных профессиональных задач, объем полученных знаний. В каждом из этих критериев можно выделить 3 уровня (табл.2).

Если все критерии соответствуют третьему уровню, то студенту выставляется максимальный рейтинг. Если все критерии соответствуют первому уровню – минимальный.

Таблица 2

Критерии	Уровень		
	1-й	2-й	3-й
Глубина усвоения учебного материала	описательное изложение	упрощенное объяснение	объяснение на основе знания общих закономерностей, аналитических расчетов
Умение применять полученные знания	для решения элементарных задач	для выбора оптимального решения	для самостоятельной формулировки задачи и ее оптимального решения
Объем усвоенного материала, % от программы	60...72	73...85	86...100

Раздел 8. Содержание и методика выходного контроля

В качестве выходного контроля по дисциплине предусмотрен зачет. На зачет выносятся учебный материал всего курса. На основе вопросов всех модулей учебной дисциплины формируются вопросы к зачету.

Зачет проводится в форме устного опроса по зачетным вопросам.

Студенты, набравшие менее 6 баллов по сумме входного контроля и модуля, к экзамену не допускаются. Набравшие от 6 до 15 баллов допускаются к экзамену.

Студентам, набравшим не менее 14 баллов, добавляются поощрительные баллы и выставляется оценка "5" без сдачи экзамена с максимальным рейтинговым баллом-32.

Раздел 9. Материально-техническое обеспечение дисциплины

В качестве материально-технического обеспечения дисциплины «Организация хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» проводится с использованием мультимедийные приложения к лекциям:

- Характеристика отраслей пищевой промышленности;
- Организация, специализация, концентрация и комбинирование производства.

Раздел 10. Рекомендуемая литература

а) основная литература:

1. Анализ хозяйственной деятельности в промышленности: Учебник / под ред. В.И. Стражева. – 2-е изд. – Минск: Высшая школа. – 2010.

2. Гончаров, В.Д. Формирование и развитие рынка мяса и мясопродуктов России // Экономика с.-х. перерабатывающих предприятий. / В.Д. Гончаров, А. Курапаткин. – 2006. - №10.
3. Горфинкель В.Я. Экономика предприятий: учебник. – изд-во «Экономика». – 2011.
4. Гребенников П.И. Леусский А.И. Микроэкономика: учебник. – изд-во «СПбГУЭФ». – 2006.
5. Зайцев В.И. Экономика предприятий. – изд-во «АКДИ». – 2006.

б) дополнительная литература:

1. Зальднер А.Г., Гончаров В.Д. Пищевая и перерабатывающая промышленность в условиях рыночных преобразований // Экономика с.-х. перерабатывающих предприятий. – 2003.- №10.
2. Лаптева В.М. Моделирование состава МТП. – 2006.
3. Леонтьев В.В. Межотраслевая экономика (сельское хозяйство). – изд-во «Экономика». – 2005.
4. Михалев, А.А. Совершенствование механизма экономического стимулирования товаропроизводителей // Экономика с.-х. перерабатывающих предприятий. – 2006. - №6.
5. Меньшиков С.М. Новая экономика. – изд-во «Международные отношения». – 2006.
6. Незнамов Ю. Производство и реализация мясных и молочных продуктов // Экономист. – 2006. - №1.
7. Образцов, И.Д. Системное совершенствование мясомолочного комплекса // Экономика с.-х. перерабатывающих предприятий. – 2006. - №4.
8. Экономический анализ: учебник для вузов. / под ред. Л.Т. Гиляровской. – М.: Юнити. – 2001.
9. Ковалев В.В., Волкова О.Н. Анализ хозяйственной деятельности предприятия: учебник. – М.: ТК Велби, изд-во Проспект. – 2005. – 424 с.

Вопросы входного контроля

1. Дайте характеристику с.-х. продукции (зерно) и их размещение на территории страны.
2. Какую продукцию производят с.-х. предприятия.
3. Что вы понимаете под качеством продукции (пример).
4. Что необходимо предпринимать, что бы длительное время сохранить качество продукции (пример).
5. Перечислите промышленные предприятия перерабатывающие с.-х. продукцию.
6. Какие виды скота и птицы разводят с.-х. предприятия для дальнейшей переработки.
7. Какие виды транспортных средств используют с.-х. предприятия для перевозки производственной продукции на перерабатывающие предприятия.
8. От чего будет зависеть объем производственной продукции растениеводства.
9. От чего будет зависеть объем производства продукции животноводства.
10. Перечислите показатели, характеризующие экономическую эффективность производства и переработку с.-х. продукции.

Вопросы к рубежному контролюМодуль 1

1. Классификация сырья и система заготовок.
2. Размещение сырьевой базы и характеристика сырья.
3. Комплексное использование сырья.
4. Состав, структура и классификация перерабатывающих отраслей АПК.
5. Задачи пищевой промышленности.
6. Состав и структура мясной и молочной промышленности.
7. Характеристика промышленности по хранению и переработке зерна.
8. Организация основного производства на предприятиях мясной и молочной промышленности.
9. Сущность, задачи и особенности организации основного производства.
10. Типы основного производства.
11. Структура процесса основного производства.
12. Механизация и автоматизация основного производства.
13. Производственная структура перерабатывающих предприятий.
14. Классификация рабочих мест в основном производстве.
15. Организация товарной доработки и промышленной переработки на предприятиях.
16. Повышение качества продукции 2-й и 3-й сфер АПК.
17. Организация хранения продукции.
18. Организация развития промышленных предприятий по переработке и хранению мяса.
19. Размеры, производственная и организационная структура мясокомбината.
20. Организация процесса основного производства мясокомбината.

Модуль 2

1. Сущность экономического механизма развития межхозяйственных связей в сфере производства хранения и переработке с.-х. продукции.
2. Классификация и принципы межхозяйственных связей.
3. Организация межхозяйственных связей в сфере производства и переработке молока.
4. Организация межхозяйственных связей в сфере производства, хранения и переработке мяса.
5. Организация межхозяйственных связей в сфере производств, хранения и переработки плодоовощной продукции.
6. Формы прямых связей сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий.
7. Развитие кооперации. Две модели кооперативов.
8. Организационные основы построения сельскохозяйственного кооператива.
9. Методические подходы к определению паевых взносов и неделимого фонда кооператива, распределение прибыли между членами с.-х. производственного кооператива.

10. Организационные основы построения сельскохозяйственного потребительского кооператива по переработке с.-х. продукции (мясо, зерно).
11. Модель формирования организации и экономических взаимоотношений потребительского кооператива по переработке и хранению продукции со своими членами и другими клиентами.
12. Порядок распределения прибыли в сельскохозяйственном потребительском кооперативе.
13. Концепция развития перерабатывающих отраслей в Саратовской области.

Вопросы выходного контроля

1. Классификация сырья и система заготовок.
2. Размещение сырьевой базы и характеристика сырья.
3. Комплексное использование сырья.
4. Состав, структура и классификация перерабатывающих отраслей АПК.
5. Задачи пищевой промышленности.
6. Состав и структура мясной и молочной промышленности.
7. Характеристика промышленности по хранению и переработке зерна.
8. Организация основного производства на предприятиях мясной и молочной промышленности.
9. Сущность, задачи и особенности организации основного производства.
10. Типы основного производства.
11. Структура процесса основного производства.
12. Механизация и автоматизация основного производства.
13. Производственная структура перерабатывающих предприятий.
14. Классификация рабочих мест в основном производстве.
15. Организация товарной доработки и промышленной переработки на предприятиях.
16. Повышение качества продукции 2-й и 3-й сфер АПК.
17. Организация хранения продукции.
18. Организация развития промышленных предприятий по переработке и хранению мяса.
19. Размеры, производственная и организационная структура мясокомбината.
20. Организация процесса основного производства мясокомбината.
21. Сущность экономического механизма развития межхозяйственных связей в сфере производства хранения и переработке с.-х. продукции.
22. Классификация и принципы межхозяйственных связей.
23. Организация межхозяйственных связей в сфере производства и переработке молока.
24. Организация межхозяйственных связей в сфере производства, хранения и переработке мяса.
25. Организация межхозяйственных связей в сфере производств, хранения и переработки плодоовощной продукции.
26. Формы прямых связей сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий.
27. Развитие кооперации. Две модели кооперативов.
28. Организационные основы построения сельскохозяйственного кооператива.
29. Методические подходы к определению паевых взносов и неделимого фонда кооператива, распределение прибыли между членами с.-х. производственного кооператива.

30. Организационные основы построения сельскохозяйственного потребительского кооператива по переработке с.-х. продукции (мясо, зерно).
31. Модель формирования организации и экономических взаимоотношений потребительского кооператива по переработке и хранению продукции со своими членами и другими клиентами.
32. Порядок распределения прибыли в сельскохозяйственном потребительском кооперативе.
33. Концепция развития перерабатывающих отраслей в Саратовской области.

Вопросы самостоятельной работы

1. Перспективы развития перерабатывающих отраслей Саратовской области (переработка зерна, семян подсолнечника, сахарной свеклы, плодов и овощей, молока, мяса). Развитие кооперации
2. Порядок распределения прибыли в сельскохозяйственном потребительском кооперативе.
3. Концепция развития перерабатывающих отраслей в Саратовской области.
4. Методические подходы к определению паевых взносов и неделимого фонда кооператива, распределение прибыли между членами с.-х. производственного кооператива.
5. Организационные основы построения сельскохозяйственного потребительского кооператива по переработке с.-х. продукции (мясо, зерно).
6. Модель формирования организации и экономических взаимоотношений потребительского кооператива по переработке и хранению продукции со своими членами и другими клиентами.

