Федеральное государственное бюджетное образовательное

учреждение высшего образования

«Саратовский государственный технический университет имени Гагарина Ю.А.»

Энгельсский технологический институт (филиал)

Кафедра «Экономика и менеджмент»

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

по дисциплине

Б.1.2.18 «Менеджмент пищевого предприятия»

направления подготовки 15.03.02 Технологические машины и оборудование

Профиль «Машины и аппараты пищевых производств»

форма обучения – очная

курс – 4

семестр – 7

зачетных единиц – 2

часов в неделю – 2

всего часов – 72

в том числе:

лекции – 18

коллоквиумы – нет

практические занятия – 18

лабораторные занятия – нет

самостоятельная работа – 36

зачет – 7 семестр

экзамен – нет

РГР – нет

курсовая работа – нет

курсовой проект – нет

#### Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры ЭиМ

« » 2016 года, протокол №

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Мурзова Л.В./

Рабочая программа утверждена на заседании УМКН ТМОБ

« » 2016 года, протокол №

Председатель УМКН \_\_\_\_\_\_\_/Целуйкин В.Н./

Энгельс 2016

***1.*** ***Цели и задачи освоения дисциплины***

Цель изучения дисциплины – формирование у студентов определенного представления о социально – экономической стороне деятельности хозяйствующего субъекта в области менеджмента промышленного предприятия.

Преподавание дисциплины призвано решить следующие задачи:

* усвоение методологических положений о менеджменте, эволюции его развития, понятийном аппарате;

создать у обучающихся целостного представления о значение менеджмента в повышении эффективности деятельности пищевого предприятия;

* приобретение базовых навыков принятия управленческих решений в социально экономической деятельности пищевого предприятия.

***2. Место дисциплины в структуре ООП ВО***

Дисциплина «Менеджмент пищевого предприятия» является дисциплиной вариативной части. Данная дисциплина изучается студентами в процессе четвертого года обучения.

Знания, умения и навыки, полученные в ходе изучения данной дисциплины, могут применяться с целью формирования целостной системы менеджмента на пищевых предприятиях.

1. ***Требования к результатам освоения дисциплины***

Изучение дисциплины направлено на формирование следующих общепрофессиональных компетенций:

ПК- 7 - умением проводить предварительное технико-экономическое обоснование проектных решений;

ПК- 19 - умением проводить анализ и оценку производственных и непроизводственных затрат на обеспечение требуемого качества продукции, анализировать результаты деятельности производственных подразделений;

ПК-22 - умением проводить организационно-плановые расчеты по созданию или реорганизации производственных участков, планировать работу персонала и фондов оплаты труда.

В результате освоения дисциплины студент должен:

3.1. Знать: теоретические основы менеджмента; общие внутренние и внешние требования к системам, производящим продукцию; основы управления проектами; основы организации процессов и потока.

3.2. Уметь: делать расчеты параметров производственных систем; анализировать результаты деятельности производственных подразделений; планировать деятельность производственных систем на стратегическом и оперативном уровне.

3.3. Владеть: основами планирования производственной мощности; методикой определения стоимостной оценки основных производственных ресурсов; методикой расчета нормативов труда; основными методами организации производства.