

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Владимирский государственный университет  
имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых»  
(ВлГУ)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор  
по учебно-методической работе

А.А. Панфилов

« 14 » 12 2015 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

ОРГАНИЗАЦИЯ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ТОРГОВЛИ  
(наименование дисциплины)

Направление подготовки 38.03.06 ТОРГОВОЕ ДЕЛО

Профиль/ программа подготовки «КОММЕРЦИЯ»

Уровень высшего образования БАКАЛАВРИАТ

Форма обучения ОЧНАЯ

Семестр	Трудоем- кость зач. ед, час	Лек- ции, час.	Практич. занятия, час.	Лаборат. работы, час.	СРС, час.	Форма промежуточ- ного контроля (экз./зачет)
8 семестр	4, 144	18	27	-	72	КР, Экзамен, 27
Итого	4, 144	18	27	-	72	КР, Экзамен, 27

## **1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Целью изучения дисциплины «Организация собственного производства» является приобретение студентами теоретических знаний и получение практических умений по вопросам производственной, организационно-хозяйственной и контрольно-технической деятельности торговых предприятий в области создания и продвижения товаров собственной торговой марки.

В процессе изучения курса «Организация собственного производства» необходимо решить следующие задачи:

- формирование знаний об особенностях создания и продвижения товаров собственного производства;
- формирование знаний о методах организации производства товаров под собственной торговой маркой;
- формирование знаний о содержании организации собственного производства в организации, основных принципах, базовых понятиях и назначении организации производства в производственной деятельности организации;
- освоение теоретических основ, принципов и методов организации собственного производства;
- формирование представлений о современном экономическом законодательстве, методических и нормативных документах, регламентирующих деятельность организаций;
- представление о современных принципах, типах, формах и методах в современных системах организации собственного производства;
- использование информации для обоснования экономической целесообразности использования различных методов организации собственного производства и средств автоматизации производства;
- представление о современных методах сбора и анализа информации, позволяющих фиксировать внимание на наиболее важных областях проблем совершенствования производства.

## **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО**

Дисциплина «Организация собственного производства» является дисциплиной по выбору по направлению подготовки 38.03.06 «Торговое дело». Процесс изучения дисциплины «Организация собственного производства» направлен на формирование у студентов навыков осуществления производственно-технологической деятельности в торговых предприятиях. Изучение данного курса опирается на знания студентов, полученные при изучении дисциплин: «Экономика организации», «Коммерческая деятельность», «Организация, технология и проектирование предприятий торговли», «Торговое дело». Знания, умения и навыки, приобретенные в результате изучения дисциплины «Организация собственного производства» позволяют студентам свободно ориентироваться и прочно усваивать знания в дальнейшем научно-практической и общественной деятельности.

## **3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общекультурных компетенций:

- способность использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах (ОК-2)

- готовностью анализировать, оценивать и разрабатывать стратегии организации (ПК-9);  
- готовностью участвовать в реализации проектов в области профессиональной деятельности (коммерческой, маркетинговой, рекламной, логистической и (или) товароведной) (ПК-13)

В результате изучения дисциплины «Организация собственного производства» студенты должны:

**а) Знать:**

- основные понятия в области создания СТМ: виды СТМ, принципы создания, этапы разработки, подходы к производству

- систему показателей, характеризующих эффективность организации производства СТМ (ОК-2)

- методы оценки стоимости СТМ (ОК-2)

- виды, принципы, методы и способы организации контрактного и собственного производства (ПК-9)

- основные понятия, формы и виды товаров, реализуемых торговыми предприятиями под собственной торговой маркой (ПК-9)

- основные стратегии развития выпуска товаров под собственной торговой маркой (ПК-9)

- этапы организации собственного производства в торговой сети (ПК-13)

- структуру производства, производственный и технологический процессы, оперативное планирование работы производства (ПК-13)

- организацию процессов производства продукции и работы основных производственных цехов (ПК-13)

**б) Уметь:**

- провести анализ целесообразности инвестирования в СТМ

- рассчитать стоимость СТМ (ОК-2)

- формулировать наиболее важные проблемы, стоящие перед организацией по совершенствованию выпуска продукции СТМ (ПК-9)

- формировании направлений стратегического развития СТМ (ПК-9)

- осуществлять планирование собственного производства и формировать необходимую технологическую документацию (ПК-13)

- правильно расставлять оборудование в цехах и организовывать рабочие места (ПК-13)

- организовывать работу в различных производственных цехах (ПК-13)

**в) Владеть:**

- навыками оценки эффективности организации собственного производства (ОК-2)

- навыками выбора товаров для реализации под собственной торговой маркой (ПК-9)

- навыками формирования товарной, сбытовой, коммуникационной и ценовой стратегии в области СТМ (ПК-9)

- навыками распределения площади для организации собственного производства в торговом предприятии (ПК-13)

- навыками продвижения продукции собственного производства в торговом предприятии (ПК-13)

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов.

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость в часах					Объем учебной работы, с применением интерактивных методов (в часах / %)	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра), форма промежуточной аттестации (по семестрам)	
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Контрольные работы	СРС			КП / КР
1	История возникновения товаров private label и актуальность их производства	8	1	2	3	-	-	8		3/60	
2	Контрактное производство как форма выпуска товаров СТМ	8	2	2	3	-	-	8		3/60	Рейтинг контроль №1
3	Собственное производство как форма выпуска товаров СТМ	8	3	2	3	-	-	8		3/60	
4	Планирование собственного производства и технологическая документация	8	4	2	3	-	-	8		3/60	
5	Основные технологии создания и оборудования собственного производства в торговом предприятии	8	5	2	3	-	-	8		3/60	Рейтинг контроль №2
6	Организация производства кулинарии	8	6	2	3	-	-	8		3/60	
7	Организация производства мясной и рыбной продукции	8	7	2	3	-	-	8		3/60	
8	Организация производства кондитерской продукции и выпечки	8	8	2	3	-	-	8		3/60	
9	Технология и алгоритм работы с СТМ: после производственный период	8	9	2	3	-	-	8		3/60	Рейтинг контроль №3
<b>Всего</b>				<b>18</b>	<b>27</b>			<b>72</b>	<b>КР</b>	<b>27/60</b>	<b>Экзамен</b>

#### СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

##### Лекционный курс

**Тема 1. История возникновения товаров private label и актуальность их производства**  
Понятие СТМ. Конкурентные преимущества и социальные функции СТМ.

**Тема 2. Технология и алгоритм работы с СТМ: до производственный период**

Определение стратегии СТМ, названия, логотипа. Выбор товарной категории для выпуска продукта. Разработка стратегии выхода продукта на рынок. Разработка ТУ к продукту и дизайна упаковки. Закупка сырья и комплектующих.

### **Тема 3. Контрактное производство как форма выпуска товаров СТМ**

Понятие и виды контрактного производства. Необходимость использования контрактного производства. Выбор партнеров.

### **Тема 4. Собственное производство как форма выпуска товаров СТМ**

Привлекательность размещения производственного цеха непосредственно в торговой точке. Этапы организации собственного производства в торговой сети. Ошибки в процессе организации собственного производства. Оборудование.

### **Тема 5. Планирование собственного производства и технологическая документация**

Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль за работой производства. Нормативная документация

### **Тема 6. Основные технологии создания и оборудования собственного производства в торговом предприятии.**

Производственная инфраструктура и ее характеристики. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Организация рабочих мест.

### **Тема 7. Организация производства кулинарии**

Организация работы кулинарного цеха. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха. Организация работы овощного цеха. Организация работы цеха доработки полуфабрикатов

### **Тема 8. Организация производства мясной и рыбной продукции**

Организация работы мясного цеха. Организация работы птицебельного цеха. Организация работы рыбного цеха. Особенности работы мясо-рыбного цеха.

### **Тема 9. Организация производства кондитерской продукции и выпечки**

Организация цеха мучных изделий. Организация выпуска кондитерских изделий

### **Тема 10. Технология и алгоритм работы с СТМ: после производственный период**

Мерчандайзинг СТМ. Доставка и хранение товарных запасов. Контроль производства. Продвижение. Утилизация остатков сырья и упаковки

### **Практические занятия**

#### **Тема 1. История возникновения товаров private label и актуальность их производства**

Решение ситуационных задач, кей-стади, доклады

#### **Тема 2. Технология и алгоритм работы с СТМ: до производственный период**

Решение ситуационных задач, кей-стади, доклады

#### **Тема 3. Контрактное производство как форма выпуска товаров СТМ**

Решение ситуационных задач, кей-стади, доклады

#### **Тема 4. Собственное производство как форма выпуска товаров СТМ**

Решение ситуационных задач, кей-стади, доклады

#### **Тема 5. Планирование собственного производства и технологическая документация**

Решение ситуационных задач, кей-стади, доклады

#### **Тема 6. Основные технологии создания и оборудования собственного производства в торговом предприятии.**

Решение ситуационных задач, кей-стади, доклады

**Тема 7. Организация производства кулинарии**

Решение ситуационных задач, кей-стади, доклады

**Тема 8. Организация производства мясной и рыбной продукции**

Решение ситуационных задач, кей-стади, доклады

**Тема 9. Организация производства кондитерской продукции и выпечки**

Решение ситуационных задач, кей-стади, доклады

**Тема 10. Технология и алгоритм работы с СТМ: после производственный период****5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

*Лекционный материал* должен иметь проблемный характер и отражать профиль подготовки слушателей. На лекциях излагаются основные теоретические положения по изучаемой тематике. В процессе изложения всего лекционного материала по всем темам изучаемой дисциплины применяются информационно - коммуникационные технологии. По каждой теме лекционного материала разработаны презентации, которые предоставлены в электронном виде.

*Практические занятия* проводятся методом группового упражнения, оперативной тренировки, индивидуальных упражнений и последующим обсуждением их решений. Практические занятия по дисциплине ведутся в форме активного обучения и нацелены на закрепление и углубление теоретических знаний студентов, полученных на лекциях и в процессе самостоятельного изучения специальной литературы.

**6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ*****Вопросы к экзамену***

1. Понятие, функции и значение создания СТМ
2. Направления создания СТМ
3. Преимущества создания СТМ
4. Возникновение СТМ в России
5. Возникновение СТМ в мире
6. Алгоритм работы с СТМ
7. Стратегии создания СТМ
8. Выбор имени СТМ
9. Выбор товарных категорий для СТМ
10. Разработка упаковки для СТМ
11. Контрактное производство: преимущества и недостатки для создания СТМ
12. Технология организации контрактных договорных отношений для производства СТМ
13. Собственное производство: преимущества и недостатки
14. Оборудование для организации СП торговыми предприятиям
15. Нормативная и технологическая документация. Виды
16. Привлекательность размещения производственного цеха непосредственно в торговой точке.

17. Этапы организации собственного производства в торговой сети.
18. Ошибки в процессе организации собственного производства
19. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий.
20. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства.
21. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров.
22. Оперативный контроль за работой производства.
23. Производственная инфраструктура и ее характеристики.
24. Основные требования к созданию оптимальных условий труда.
25. Организация рабочих мест.
26. Организация работы кулинарного цеха.
27. Организация работы горячего цеха.
28. Организация работы холодного цеха.
29. Организация работы овощного цеха.
30. Организация работы цеха доработки полуфабрикатов
31. Организация работы мясного цеха.
32. Организация работы птицебельного цеха.
33. Организация работы рыбного цеха.
34. Особенности работы мясо-рыбного цеха.
35. Организация цеха мучных изделий.
36. Организация выпуска кондитерских изделий
37. Система качества.
38. Мерчандайзинг СМТ.
39. Доставка и хранение товарных запасов.
40. Продвижение.

#### ***Вопросы для самостоятельного изучения***

1. Категории работников предприятия, занятых производством кулинарной продукции.
2. Общие требования к производственному персоналу предприятий всех типов и классов.
3. Требования к конкретным должностям: заведующий производством, начальник цеха, повар, кондитер, пекарь, кулинар мучных изделий, изготовитель пищевых полуфабрикатов, обвальщик мяса, кухонный рабочий.
4. Порядок присвоения производственному персоналу квалификационного разряда.
5. Категории работников предприятия, занятых обслуживанием посетителей  
Общие требования к обслуживающему персоналу.
6. Требования к водоснабжению и канализации.
7. Требования к условиям работы в производственных помещениях.
8. Требования к устройству и содержанию помещений.
9. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.
10. Требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов.
11. Требования к обработке сырья и производству продукции.
12. Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий.
13. Санитарные требования к выработке кондитерских изделий с кремом.

14. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.
15. Санитарные требования личной гигиене персонала.
16. Организация производственного контроля.
17. Требования к соблюдению санитарных правил
18. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений
19. Заготовочные, доготовочные и специализированные цехи.
20. Общие требования к организации технологических процессов в производственных цехах.

*Текущий контроль студентов* осуществляется в процессе сдачи рейтинг-контроля (№1,2,3), проводимого в форме теста с решением задач. *Промежуточная аттестация* подразумевает сдачу экзамена.

### **Вопросы к рейтинг-контролю №1**

1. Понятие СТМ. Конкурентные преимущества и социальные функции СТМ.
2. Характерные признаки СТМ. Задачи СТМ.
3. Конкурентные преимущества СТМ. Преимущества для владельца марки. Преимущества для производителя. Недостатки СТМ.
4. Признаки СТМ. Классификация СТМ.
5. Категории СТМ. Критерии отбора СТМ.
6. Понятие и виды контрактного производства. Необходимость использования контрактного производства. Выбор партнеров.
7. Привлекательность размещения производственного цеха непосредственно в торговой точке.
8. Этапы организации собственного производства в торговой сети.
9. Ошибки в процессе организации собственного производства. Оборудование.
10. Стратегии СТМ

### **Вопросы к рейтинг-контролю №2**

1. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий.
2. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства.
3. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров.
4. Оперативный контроль за работой производства. Нормативная документация
5. Производственная инфраструктура и ее характеристики.
6. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Организация рабочих мест.
7. Оборудование для производства. Организация пространства. Нормы. Организация труда.
8. Организация работы мясного цеха. Организация работы птицебельного цеха. Организация работы рыбного цеха. Особенности работы мясо-рыбного цеха.
9. Оборудование для производства. Организация пространства. Нормы. Организация труда
10. Оборудование для производства. Организация пространства. Нормы. Организация труда

### Вопросы к рейтинг-контролю №3

1. Оборудование для производства.
2. Организация пространства. Нормы.
3. Организация труда
4. Организация цеха мучных изделий.
5. Организация выпуска кондитерских изделий
6. Организация работы экспедиции.
7. Организация работы моечной кухонной посуды.
8. Организация работы хлеборезки.
9. Организация работы раздач.
10. Система качества.
11. Стадии жизненного цикла продукции. Затраты на качество
12. Определение стратегии СТМ,
13. Определение названия, логотипа.
14. Выбор товарной категории для выпуска продукта.
15. Разработка стратегии выхода продукта на рынок.
16. Разработка ТУ к продукту и дизайна упаковки.
17. Закупка сырья и комплектующих.
18. Брендинг СТМ.
19. Технологии продвижения СТМ
20. Оценка эффективности продвижения СТМ

Также для оценки степени усвоения дисциплины предусмотрена *курсовая работа*, включающая в себя теоретические вопросы и расчетную часть. Тема курсовой работы: «Организация собственного производства (указывается конкретный товар) на примере (указывается торговая организация). Тип производимого продукта и торговая организация выбираются студентом самостоятельно.

### 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

#### а) основная литература:

1. Теория организации. Организация производства: Интегрированное учебное пособие / А. П. Агарков, Р. С. Голов, А. М. Голиков и др.; под общ. ред. проф. А. П. Агаркова. - М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2013. - 272 с. [www.studentlibrary.ru](http://www.studentlibrary.ru)
2. Экономика и организация пищевых производств: Учебное пособие / И. А. Дубровин, А. Р. Есина, И. П. Стуканова; под общ. ред. проф. И. А. Дубровина. - М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2013. - 228 с. [www.studentlibrary.ru](http://www.studentlibrary.ru)
3. Организация производства и управление предприятием: Учебник / О.Г. Туровец, В.Б. Родионов и др.; Под ред. О.Г. Туровца - 3-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=472411>

#### б) дополнительная литература:

1. Private labels: Новые конкуренты традиционных брендов [Электронный ресурс] / Кумар Н., Стенкамп Я.-Б.; Пер. с англ. - М.: Альпина Паблишер, 2016.. [www.studentlibrary.ru](http://www.studentlibrary.ru)

2. Теория организации. Организация производства [Электронный ресурс] / Агарков А. П. - М. : Дашков и К., – 2013 [www.studentlibrary.ru](http://www.studentlibrary.ru)

3. Технология и организация производства продукции: учебное пособие / Е.И. Кондратьева; М-во образ. и науки России, Казан. нац. исслед. технол. ун-т. - Казань: Изд-во КНИТУ, 2013. - 168 с [www.studentlibrary.ru](http://www.studentlibrary.ru)

**в) периодические издания**

1. Журнал «Умное производство»
2. Журнал «Управление производством»
3. Журнал «Экономический анализ»
4. Журнал «Маркетинг менеджмент»
5. Журнал «Эксперт»

**г) интернет-ресурсы**

<http://www.up-pro.ru>

[www.studentlibrary.ru](http://www.studentlibrary.ru)

## **8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Учебный процесс по дисциплине обеспечен всеми необходимыми материально-техническими ресурсами:

1. Лекционная аудитория, оснащенная мультимедиа-проектором модель
2. Полный комплект демонстрационных материалов, включая слайд-лекции, видеотрекинги.
3. Библиотека ВлГУ.

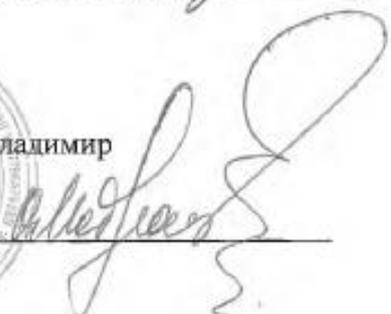
**Примечание:** В соответствии с нормативно-правовыми актами для инвалидов и лиц с ограниченными физическими возможностями при необходимости тестирование может быть проведено только в письменной или устной форме, а также могут быть использованы другие материалы контроля качества знаний, предусмотренные рабочей программой дисциплины.

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению

Рабочую программу составил Нефёдова К.А. 

Рецензент

(представитель работодателя) ООО «ГИПЕРГЛОБУС» г. Владимир

руководитель отдела персонала Истратова О.В. 



Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры коммерции и гостеприимства

Протокол № 6а от 10 декабря 2015г.

Заведующий кафедрой к.э.н., доцент Ярьес О.Б. 

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии направления 38.03.06, Торговое дело

Протокол д от 14 декабря 2015г.

Председатель комиссии Полоцкая О.П. 