

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Локтионова Оксана Геннадьевна
Должность: проректор по учебной работе
Дата подписания: 13.12.2021 20:08:04
Уникальный программный ключ:
0b817ca911e6668abb13a5d426d39e5f1c11eabbf73e943df4a4851fda56d089

МИНОБРАЗОВАНИЯ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Юго-Западный государственный университет»
(ЮЗГУ)

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
гос. О.Г. Локтионова
« / » _____ 2021 г.



Организация, технология и проектирование предприятий отрасли
Методические указания по выполнению самостоятельной работы

Курск 2021

1

УДК 620.2
Составитель Э.А. Пьяникова

Рецензент

Кандидат химических наук, доцент *А.Е. Ковалева*

Организация, технология и проектирование предприятий отрасли :
методические указания по выполнению самостоятельной работы /Юго-
Зап. гос. ун-т; сост. Э.А. Пьяникова. Курск, 2021. 11 с.: Библиогр.: с.10.

Приводятся вопросы к самостоятельному рассмотрению по темам курса,
тематика рефератов, докладов, выступлений, презентаций, рекомендуемая
литература.

Предназначены для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты
питания из растительного сырья».

Текст печатается в авторской редакции

Подписано в печать . Формат 60x84 1/16.
Усл.печ.л. 0,6 . Уч.- изд. л. 0,57.Тираж 50 экз. Заказ 484. Бесплатно.
Юго-Западный государственный университет.
305040 Курск, ул.50 лет Октября, 94.

2

ОГЛАВЛЕНИЕ

Вопросы для самостоятельного изучения по темам курса	4
Методические рекомендации по выполнению заданий самостоятельной работы	8
Тематика рефератов, докладов, выступлений, презентаций	8
Реализация графика самостоятельной работы	9
Список рекомендательной литературы	10

ТЕМА №1

СТРУКТУРА ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Вопросы для самостоятельного изучения

- 1) Что такое предприятие?
- 2) По каким признакам можно классифицировать типы предприятий?
- 3) Каковы виды юридических лиц в соответствии с Гражданским кодексом РФ?
- 4) Какими признаками характеризуется предприятие?
- 5) Каковы основные особенности организации деятельности предприятий пищевой промышленности?
- 6) Какую подготовительную работу можно провести при организации нового предприятия?
- 7) Каковы составляющие модели предприятия как открытой производственной системы?
- 8) Что такое структура предприятия?
- 9) Что такое производственно-административная структура предприятия?
- 10) Что такое общая и производственная структура предприятия?
- 11) Какие факторы влияют на структуру предприятия?
- 12) В каких случаях происходит ликвидация предприятия и каков порядок ликвидации?
- 13) Какие принципы формирования производственной структуры предприятия Вы знаете?
- 14) Каковы основные факторы развития производственных структур предприятия?

ТЕМА №2

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПРОЦЕСС И ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ЕГО ОРГАНИЗАЦИИ

Вопросы для самостоятельного изучения

- 1) Что такое производственный процесс? Какова структура производственного процесса?

2) Что включает в себя понятие «основной процесс», «вспомогательный процесс», «обслуживающий процесс»? Каковы взаимосвязи между различными видами процессов?

3) По каким признакам классифицируются производственные операции?

4) Какова цель оценки и анализа уровня организации производства? Какие этапы в анализе структуры производственных процессов можно выделить?

5) Какие принципы рациональной организации производственного процесса существуют и что они характеризуют?

6) Какие прогрессивные формы организации производства существуют? В чем заключаются их преимущества?

7) В чем состоит принципиальное различие методов организации производства?

8) Каковы характеристические особенности различных типов производства? В чем преимущества и недостатки массового, серийного и единичного типа производства?

ТЕМА №3

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА ВО ВРЕМЕНИ

Вопросы для самостоятельного изучения

1) Что представляет собой производственный процесс во времени?

2) В чем заключаются различия понятий «производственный процесс» и «производственный цикл»?

3) Назовите структуру производственного цикла?

4) Назовите основные пути сокращения производственного цикла и его влияние на экономические показатели предприятия.

5) Как связаны между собой научно-технический уровень продукции и длительность производственного цикла ее изготовления?

6) Назовите основные виды движения предметов труда в пространстве. Охарактеризуйте их.

7) Какие достоинства и недостатки имеет каждый из видов движения предметов труда в пространстве?

8) Как определяется длительность производственного цикла при различных видах движения предметов труда?

ТЕМА №4

СУЩНОСТЬ ПОТОЧНОГО ПРОИЗВОДСТВА И МЕТОДЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПОТОКА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Вопросы для самостоятельного изучения

- 1) Основные признаки поточного производства.
- 2) Перечислите сильные и слабые стороны поточного производства в современных условиях?
- 3) Как можно оценить возможность и целесообразность создания поточного производства на предприятии?
- 4) Какие подходы к расчету производственного потока существуют. Охарактеризуйте их.
- 5) Какие виды заделов поточных линий Вы можете назвать. Охарактеризуйте их.
- 6) Классификация потоков и поточных линий.
- 7) Непрерывный поток и его характеристика.
- 8) Прерывный поток и его разновидности.
- 9) Этапы расчета и анализа потока действующего предприятия.
- 10) Какие факторы необходимо учитывать при выборе пространственной планировки поточной линии?
- 11) Что понимается под термином «приведенная производительность»? Какое значение имеет приведенная производительность для расчета производственного потока?
- 12) Этапы расчета потока при проектировании.

ТЕМА №5

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ МОЩНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЯ И ЕЕ РЕЗЕРВЫ

Вопросы для самостоятельного изучения

- 1) Что понимается под термином «производственная мощность предприятия»?
- 2) Какие факторы влияют на величину производственной

мощности?

3) Из каких этапов состоит методика расчета производственной мощности предприятия?

4) Какие коэффициенты характеризуют степень использования производственной мощности?

5) Что вкладывается в понятие «резерв производственной мощности». Какие виды резервов Вы знаете?

6) Назовите основные пути повышения использования производственной мощности предприятия.

ТЕМА №6

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ИНФРАСТРУКТУРЫ ПРЕДПРИЯТИЯ

Вопросы для самостоятельного изучения

1) Каковы задачи подразделений, составляющих производственную инфраструктуру предприятия?

2) Перечислите вспомогательные подразделения и обслуживающие хозяйства пищевого предприятия.

3) Как организуется ремонт технологического оборудования?

4) Каковы задачи энергетического хозяйства?

5) Как организуется управление энергетическим хозяйством?

6) Из каких статей состоит баланс потребностей в энергоресурсах?

7) Какие факторы учитываются при расчете потребности в электроэнергии?

8) Какие виды транспортных средств использует предприятие?

9) Какие направления совершенствования транспортного хозяйства существуют?

10) Каковы задачи складского хозяйства?

11) Каковы перспективы развития складского хозяйства?

12) Какова роль складского и транспортного хозяйства в производственной структуре предприятия?

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Выполнение самостоятельной работы по каждой теме подразумевает ответы на вопросы.

Написание реферата, доклада, выступления или презентации предполагает привлечение студентов к поиску и освоению дополнительной информации, касающейся общих сведений о технологическом оборудовании мясных и молочных производств.

При подготовке рефератов студенты должны находить материал в книгах, в том числе во вновь издаваемых, периодических изданиях – журналах.

Необходимую информацию можно получить в Интернете.

При подготовке рефератов темы предлагаются преподавателем либо могут выбираться студентами самостоятельно по согласованию с преподавателем. Ниже приведены направления, по которым может быть предложена конкретная тема реферата или презентации.

ТЕМАТИКА РЕФЕРАТОВ, ДОКЛАДОВ, ВЫСТУПЛЕНИЙ, ПРЕЗЕНТАЦИЙ

1. Организация проектирования.
2. Типовые, индивидуальные, экспериментальные проекты.
3. Понятие о нормативной документации, на основе которой разрабатываются проекты (СНиП, ВНТП и др.).
4. Основные направления реконструкции предприятий питания.
5. Разработка производственной программы для заготовочных предприятий. Разработка производственной программы для различных типов предприятий пищевого производства - доготовочных и работающих на сырье.
6. Использование ЭВМ в расчетах.
7. Техничко-экономическое обоснование проекта.
8. Проектирование и принципы размещения пищевых предприятий.
9. Технологический расчет и подбор оборудования механического, механизированных поточных линий, холодильного, теплового, автоматов и полуавтоматов для приготовления пищевых продуктов.
10. Планировочные решения помещений в соответствии с их

функциональным назначением.

11. Объемно-планировочные решения предприятий питания.

12. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий питания.

13. Особенности проектирования питания в зданиях иного назначения.

РЕАЛИЗАЦИЯ ГРАФИКА САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Самостоятельная работа студента по освоению теоретического курса дисциплины должна быть непрерывной в течение всех недель семестра обозначенных в рабочей программе дисциплины.

Ко второй неделе каждого семестра студент должен определиться с выбором темы реферата или презентации. Оценка работы по реферату или презентации предполагает коллективное заслушивание доклада по нему и обсуждение во время занятий. На это отводятся все последующие недели за исключением зачетной.

СПИСОК РЕКОМЕНДАТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Дворецкий, Д. С. Основы проектирования пищевых производств [Электронный ресурс] : учебное пособие / Д. С. Дворецкий, С. И. Дворецкий ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Тамбовский государственный технический университет». – Тамбов : Издательство ФГБОУ ВПО «ТГТУ», 2013. – 352 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=277681>

2. Магомедов, Г. О. Проектирование предприятий по переработке растительного сырья (кондитерское производство) [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г. О. Магомедов, А. Я. Олейникова, И. В. Плотникова ; науч. ред. Г. О. Магомедов ; Министерство образования и науки РФ, Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. – 181 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482073>

3. Проектирование хлебопекарных предприятий [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. В. Борисова, З. Ш. Мингалеева, Т. А. Ямашев и др. ; Министерство образования и науки России, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет». – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет, 2013. – 148 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258729>

4. Организация, технология и проектирование торговых предприятий [Текст] : учебник для студентов вузов / Л. П. Дашков, В. К. Памбухчиянц. - 6-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К', 2005. - 520 с.

5. Кульнева, Н. Г. Общая технология отрасли. Основное сырье отрасли. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. Г. Кульнева ; науч. ред. Г. В. Агафонов ; Министерство образования и науки РФ, Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный

университет инженерных технологий, 2017. – 83 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482072>

6. Дубровин, И. А. Экономика и организация пищевых производств [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. А. Дубровин, А. Р. Есина, И. П. Стуканова ; под общ.ред. И. А. Дубровина. – 4-е изд. – М. : Дашков и К°, 2018. – 228 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496103>

7. Бурашников, Ю. М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств [Электронный ресурс] : учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов, В. Н. Сысоев. – Москва : Дашков и К°, 2016. – 520 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453422>

8. Славянский, А. А. Проектирование предприятий отрасли [Текст] : учебник / А. А. Славянский. - М. : Форум, 2009. - 320 с.

9. Проектирование предприятий молочной отрасли : с основами промышленного строительства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. В. Голубева, Л. Э. Глаголева, Н. А. Тихомирова, В. М. Степанов. - СПб. : Гиорд, 2010. - 284 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=133626>

10. Курочкина, Р. Д. Организация, нормирование и оплата труда на предприятиях отрасли (вопрос – ответ) [Электронный ресурс] : учебное пособие : 1 / Р.Д. Курочкина ; науч. ред. В.В. Свечникова. - 2-е изд., стер. - М. : Флинта, 2014. - 188 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=363339>

12. Мазанкова, Т. В. Организация, нормирование и оплата труда на предприятии отрасли (торговли) [Электронный ресурс] : курс лекций : учебное пособие / Т.В. Мазанкова. - М. ; Берлин : Директ-Медиа, 2015. - 214 с. : ил., схем., табл. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=271777>

13. Воробьев, И. П. Планирование на предприятиях отрасли [Электронный ресурс] : курс лекций / И. П. Воробьев, Е. И. Сидорова. - Минск : Белорусская наука, 2015. - 436 с. - Режим доступа : <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436584>