

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минакова Ирина Вячеславна

Должность: декан ФГУиМО

Дата подписания: 18.07.2023 12:03:17

Уникальный программный ключ:

0ee879b70f541c56a4cd5d873b77dcd0f25a3ee300c701f9bc543eaf1fdcf65a

Аннотация рабочей программы по дисциплине
**«Организация, технология и проектирование
предприятий отрасли»**

Целью преподавания дисциплины является:

формирование теоретических знаний и практических умений в области организации, технологии и проектировании предприятий отрасли по выпуску продукции из растительного сырья.

Задачи дисциплины

- сформировать у студента теоретических знаний и практических умений в области организации, технологии и проектировании предприятий отрасли по выпуску продукции из растительного сырья;
- овладеть навыками организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья;
- научить пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

ПК-10 - способность организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения;

ПК-23 - способность участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств;

ПК-24 - способность пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья.

Основные дидактические разделы:

Основы построения технологического процесса производства продуктов питания.

Понятие и сущность процесса производства.

Принципы и условия рационального построения процесса товародвижения.

Влияние научно-технического прогресса на развитие технологий.

Крупные предприятия, их функции, типы и виды.

Товарные склады, их устройство и планировка.

Назначение и функции складов, их классификация.

Технологические и общетехнические требования к устройству складов.

Виды складских помещений и их планировка.

Технологическое оборудование складов.

Оборудование для хранения товаров.

Подъемно-транспортное оборудование.

Весоизмерительное и фасовочное оборудование.
Организация и технология складских операций.
Складской технологический процесс и принципы его организации.
Организация и технология операций по поступлению и приемке товаров.
Технология размещения, укладки и хранения товаров.
Организация и технология отпуска товаров со склада.
Управление торгово-технологическим процессом и организация труда на складах.
Организация управления торгово-технологическим процессом на складе.
Структура аппарата склада и функции его работников.
Организация труда складских работников.
Тара и тарные операции на производстве продуктов питания.
Роль упаковки и тары в торгово-технологическом процессе.
Классификация и характеристика основных видов тары.
Унификация, стандартизация и качество продуктов питания.
Организация тарного хозяйства в торговле.
Организация перевозки продуктов питания.
Роль транспорта в реализации продукции и характеристика основных транспортных средств.
Организация перевозок продуктов железнодорожным транспортом.
Организация перевозок продуктов автомобильным транспортом.
Особенности перевозки продуктов водным и воздушным транспортом.
Основные принципы размещения предприятий продуктов питания.

МИНОБРАЗОВАНИЯ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

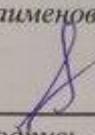
УТВЕРЖДАЮ:

декан факультета

государственного

международных отношений

(наименование ф-та по

 И.Е.
(подпись, инициалы, фа

«И» 08

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Организация, технология и проектирование предприятий
(наименование дисциплины)

направление подготовки (специальность)

19.03.02

(шифр согласно ФГОС)

Продукты питания из растительного сырья

и наименование направления подготовки (специальности)

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

наименование профиля, специализации и магистерской программы

Форма обучения

заочная

(очная, очно-заочная, заочная)

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья») и на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», одобренного Ученым советом университета протокол №10 «81» от 2016 г.

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе для обучения студентов по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертиза товаров «31» от 2017 г. протокол № 1

Зав. кафедрой ТТ и ЭТ Пьяникова Э.А. Пьяникова

Разработчик программы к.э.н., доцент Боев Боев С.Г.

Согласовано:

Директор научной библиотеки Макаровская В.Г. Макаровская

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», одобренного Ученым советом университета протокол №10 «83» от 2016 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертиза товаров протокол №8 от 25.06.2018
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой ТТ и ЭТ Пьяникова Э.А. Пьяникова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», одобренного Ученым советом университета протокол №9 «26» от 2018 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертиза товаров протокол №18 от 19.06.2019г
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

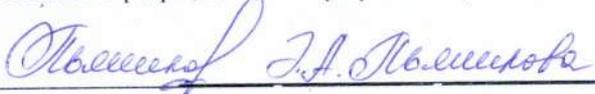
Зав. кафедрой ТТ и ЭТ Пьяникова Э.А. Пьяникова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», одобренного Ученым советом университета протокол №11 «29» от 2020 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертиза товаров 19.06.2020. Протокол №17
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой ТТ и ЭТ Пьяникова Э.А. Пьяникова

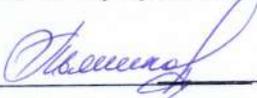
Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «26» 03 20 18 г. на заседании кафедры ТТ и ИТ №18 25.06.2021

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой  Т.А. Степанова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «28» 03 20 18 г. на заседании кафедры ТТ и ИТ №18 24.06.2022

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой  Т.А. Степанова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «35» 02 20 10 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров от 24.06.2023 протокол №18

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой  Т.А. Степанова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой _____

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой _____

1 Цель и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1.1 Цель дисциплины

Формирование необходимых теоретических знаний основ организации, технологии и проектирования предприятий отрасли, анализ процессов, протекающих в сфере производства, приобретение практических навыков, необходимых для организации различных технологических процессов.

1.2 Задачи дисциплины

- обучение формированию необходимых теоретических знаний основ организации технологических процессов;
- формирование практических навыков по проектированию предприятий отрасли;
- формирование навыков по рассмотрению современных технологий, применяющихся в мировой практике;
- изучение основ организации применения современных технологий в производственном процессе.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Обучающиеся должны **знать**:

- основные понятия, определения, термины;
- основные виды рабочих профессий по данному направлению подготовки;
- физическую сущность изучаемых процессов, действующие в них законы и изменения кинетики протекания процессов;
- естественные процессы, проходящие при технологическом процессе;
- основы организации проектирования предприятий отрасли;
- используемую специальную терминологию и размерность физических величин;

уметь:

- работать по рабочим профессиям;
- записывать феноменологические зависимости скорости протекания процессов от обобщенных сил и основных действующих факторов;
- определять применение той или иной технологии, используемой при производстве продуктов питания;
- выбрать при необходимости оптимальное проектное решение;
- рассчитать тот или иной проект для создания предприятия отрасли;
- работать с научно-технологической литературой.

владеть:

- способностью выполнять работы по рабочим профессиям;
- понятийно-терминологическим аппаратом в области общественного питания;

- навыками управления основными характеристиками технологических процессов (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла;
- навыками организации технологических процессов в сфере производства продуктов питания;
- навыками сокращения товарных потерь при внедрении новых технологий;
- прогрессивными методами подбора условий оптимизации проектных решений;

У обучающихся формируются следующие компетенции:

- способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (ПК-10);
- способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков (ПК-20);
- способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств (ПК-23);
- способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (ПК-24);

2 Указание места дисциплины в структуре образовательной программы

«Организация, технология и проектирование предприятий отрасли» представляет дисциплину с индексом Б1.В.ОД.16 базовой части учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания растительного происхождения, изучаемую на 3 курсе в 6 семестре.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 3 зачетные единицы (з.е.), 108 академических часа.

Таблица 3 – Объем дисциплины

Объем дисциплины	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	180
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	10,12

В том числе:	
лекции	6
лабораторные занятия	не предусмотрены
практические занятия	4
экзамен	0,12
зачет	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
расчетно-графическая (контрольная) работа	не предусмотрена
Аудиторная работа (всего):	10
в том числе:	
лекции	6
лабораторные занятия	
практические занятия	4
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	161 169,88
Контроль/экс (подготовка к экзамену)	80,12

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Содержание дисциплины

Таблица 4.1.1 – Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
1	Предприятия отрасли, их функции, типы и виды	<i>Предприятие</i> представляет собой имущественный комплекс, используемый для осуществления предпринимательской деятельности. В состав предприятия входят все виды имущества, предназначенные для его деятельности (земельные участки, здания, сооружения, оборудование, инвентарь, сырье, продукция), а также права на фирменное наименование, товарные знаки и знаки обслуживания. Каждое предприятие производит продукцию, реализует товары, оказывает услуги, осуществляет определенную деятельность для удовлетворения общественных потребностей и получения прибыли наиболее эффективным способом. В этом состоит его главная <i>цель</i> . Предприятия можно классифицировать по разным признакам или параметрам.
2	Предприятия отрасли, их классификация, функции и принципы размещения	Отраслевая структура - это совокупность отраслей народнохозяйственного комплекса, характеризующихся определенными пропорциями и взаимосвязями. В отраслевом плане структура единого народнохозяйственного комплекса представлена двумя сферами: материального производства (или производственной сферой) и нематериального производства (непроизводственной сферой). Отраслевая структура хозяйства - это совокупность качественно однородных групп хозяйственных единиц с особыми сходными условиями производства в системе общественного разделения труда, играющих собственную специфическую роль в процессе воспроизводства. Отраслевая структура представляет собой пропорции отдельных отраслей в экономике страны и характеризуется удельным весом каждой отдельной отрасли в национальном хозяйстве. <i>Факторы размещения производств – это условие</i>

		<i>какого либо процесса, в нашем случае размещения предприятий. В отличие от принципов, они выражают объективные процессы (мало зависящие от нашей воли).</i>
3	Организация проектирования предприятий отрасли.	Назначение и характеристика основных видов транспорта. Виды маршрутов. Автомобильный транспорт: универсальный и специализированный подвижной состав. Железнодорожный транспорт. Универсальный и специализированный подвижной железнодорожный состав: Речной и морской транспорт для перевозки скоропортящихся продуктов. Универсальные и специализированные транспортные рефрижераторные суда. Договоры перевозки грузов. Организация транспортно-экспедиционной деятельности. Тарифы на грузовые перевозки. Федеральный закон от 30 июня 2003г. № 87-ФЗ
4	Организация технологического процесса на предприятиях отрасли	Проектирование представляет собой взаимоувязанный комплекс работ, в результате выполнения которого составляют техническую документацию для строительства или реконструкции зданий и сооружений. Проектирование — промежуточное звено между научными исследованиями и их внедрением в народном хозяйстве. В проектировании принимают участие коллективы высококвалифицированных специалистов проектных, изыскательских и комплексных проектно-изыскательских организаций (институты, тресты и конструкторские бюро). Основную часть проектных работ выполняет организация, называемая генеральным проектировщиком. Для выполнения отдельных частей проекта генеральный проектировщик привлекает на договорных началах специализированные проектные организации. По каждому проектируемому предприятию назначается ответственное лицо — главный архитектор или главный инженер проекта, который увязывает различные части проекта, отвечает за сроки его выпуска, качество, технический уровень, эффективность и соответствие нормам.
5	Управление технологическим процессом и организацией труда на предприятиях отрасли	Производственный процесс – совокупность взаимосвязанных процессов труда и естественных процессов, в результате которых исходные материалы превращаются в готовые изделия. Производственный процесс включает, как технологические, так и нетехнологические процессы. <u>Технологические</u> – процессы, в результате которых изменяются формы, размеры, свойства предметов труда. <u>Нетехнологические</u> – процессы, не приводящие к изменению этих факторов. По масштабам производства однородной продукции различают процессы: <u>массовые</u> – при большом масштабе выпуска однородной продукции; <u>серийные</u> – при широкой номенклатуре постоянно повторяющихся видов продукции;

		<u>индивидуальные</u> – при постоянно меняющейся номенклатуре изделий, когда большая доля процессов носит уникальный характер.
6	Проектирование, организация капитального строительства предприятий отрасли	<p>в условиях насыщенного рынка, конкуренции, мощность предприятия определяют на основании маркетинга (исследований потребности рынка). При этом нужно учитывать, что в конкурентной борьбе выигрывает предприятие, которое может продавать товар по более низкой цене или товар лучшего качества.</p> <p>При выборе площадки для строительства, как правило, рассматривают несколько вариантов. В каждом варианте анализируются и сравниваются условия обеспечения сырьем, топливом, электроэнергией, водой, возможности кооперирования и комбинирования с другими предприятиями, обеспеченность трудовыми ресурсами, учитывается наличие внешних транспортных связей, мощность имеющихся строительных организаций.</p> <p>Оптимальный вариант площадки для проектируемого предприятия определяют исходя из минимума капитальных и эксплуатационных затрат на производство продукции и доставки ее потребителю.</p>

Таблица 4.1.2 – Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., час	№ лаб	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Предприятия отрасли, их функции, типы и виды	2		1	У-1-5, МУ-1, 2	Т2	ПК-10 ПК-20 ПК-23 ПК-24
2	Предприятия отрасли, их классификация, функции и принципы размещения	-		-	У-1-5 МУ-2	С2	ПК-10 ПК-20 ПК-23 ПК-24
3	Организация проектирования предприятий отрасли.	2		3	У-1-5 МУ-1, 2	С4	ПК-10 ПК-20 ПК-23 ПК-24
4	Организация технологического процесса на предприятиях отрасли	2		-	У-1-5 МУ-2	8С	ПК-10 ПК-20 ПК-23 ПК-24
5	Управление технологическим	-		-	У-1-5 МУ-2	10С	ПК-10 ПК-20

	процессом и организация труда на предприятиях отрасли						ПК-23 ПК-24
6	Проектирование, организация капитального строительства предприятий отрасли	-	-	У-1-5 МУ-2	12С		ПК-10 ПК-20 ПК-23 ПК-24

С – собеседование, Т – тест, Р - реферат

4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

4.2.1 Практические занятия

Таблица 3.4 – Практические занятия

№	Наименование практических занятий	Объем, час.
1	2	.3
1	Типы и виды предприятий переработки	2
2	Классификация и принципы размещения предприятий переработки	-
3	Принципы проектирования предприятий переработки	2
4	Виды технологических процессов на предприятиях переработки	-
5	Организация труда на предприятиях переработки	-
6	Организация капитального строительства предприятий переработки	-
Итого		4

4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 3.5 – Самостоятельная работа студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час
1	2	3	4
1.	Предприятия отрасли, их функции, типы и виды.	2 неделя	25
2.	Предприятия отрасли, их классификация, функции и принципы размещения.	6 неделя	25
3.	Организация проектирования предприятий отрасли.	8 неделя	25
4.	Организация технологического процесса на предприятиях отрасли.	12 неделя	26
5.	Управление технологическим процессом и организация труда на предприятиях отрасли.	16 неделя	30
6.	Проектирование, организация капитального строительства предпри-	18 неделя	302988 (2)

5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплин пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным оборудованием и методическими разработками кафедры в рабочее время, установленное Правилами внутреннего распорядка работников.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по данной дисциплине организуется:

библиотекой университета:

- библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;

- имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

кафедрой:

- путем обеспечения доступности всего необходимого учебно-методического и справочного материала;

- путем предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств.

- путем разработки:

- методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов;

- тем рефератов;

- вопросов к зачету;

- методических указаний по выполнению практических занятий и т.д.

типографией университета:

- помощь авторам в подготовке и издании научной, учебной и методической литературы;

- удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

6 Образовательные технологии

В соответствии с требованиями ФГОС и Приказа Министерства образования и науки РФ от 5 апреля 2017 г. №301 по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков студентов. В рамках дисциплины предусмотрены встречи с экспертами и специалистами Комитета по труду и занятости населения Курской области. Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляет 11,1 процента от аудиторных занятий согласно УП.

Таблица 6.1 – Интерактивные образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий

№	Наименование раздела (темы лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час.
1	2	3	4
1	Лекции раздела «Предприятия отрасли, их функции, типы и виды».	Дискуссия по вопросу хранения товаров	2
2	Практическое занятие Принципы проектирования предприятий переработки	Разбор конкретных ситуаций	2
Итого:			4

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Этапы формирования компетенций и дисциплины (модули), при изучении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
- способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (ПК-10);	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.	Организация, технология и проектирование предприятий отрасли.	Процессы и аппараты пищевых производств.
- способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков (ПК-20);	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии,	Организация, технология и проектирование предприятий отрасли.	Технологические расчеты при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; Технологические расчеты при производстве функциональных продуктов питания; Особенности технологии макаронного производства.
- способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств (ПК-	Инженерная и компьютерная графика; Практика по получению профес-	Организация, технология и проектирование предприятий отрасли.	

23);	сиональных умений и опыта профессиональной деятельности.		
- способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (ПК-24);	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Организация, технология и проектирование предприятий отрасли.	Процессы и аппараты пищевых производств.

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции/ этап	Показатели оценивание компетенций	Критерии и шкала оценивание компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительный»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ПК - 10	<p>1. Доля освоенных обучающимися знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п. 1.3 РПД</p> <p>2. Качество освоенных обучающимися знаний, умений, навыков</p> <p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</p>	<p>Знает:</p> <p>- поверхностные знания оборудования, технологии, методик и принципов выполнения работ по рабочим профессиям</p> <p>Умеет:</p> <p>- Выполнить работы по рабочим профессиям</p> <p>Владеет:</p> <p>- Навыками выполнения работы по рабочим профессиям в типовых ситуациях и в ситуациях повышенной сложности. Слабо владеет навыками выполнения работы по рабочим профессиям в нестандартных и непредвиденных ситуациях, создавая при этом новые правила и алгоритмы действий</p>	<p>Знает:</p> <p>- Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания оборудования, технологии, методик и принципов выполнения работ по рабочим профессиям</p> <p>Умеет:</p> <p>- Самостоятельно выполнить работы по рабочим профессиям</p> <p>Владеет:</p> <p>- Уверенно владеет навыками выполнения работы по рабочим профессиям в типовых ситуациях и в ситуациях повышенной сложности, а также в нестандартных и непредвиденных ситуациях, создавая при этом новые правила и алгоритмы действий.</p>	<p>Знает:</p> <p>- основы производства, рецептуру и технологию кондитерских, хлебобулочных и макаронных изделий</p> <p>Умеет:</p> <p>- выполнять базовые операции дублировать функции пекаря, кондитера, рабочего макаронного производства, технолога, проводить лабораторный анализ качества и безопасности продукции</p> <p>Владеет:</p> <p>- навыками пекаря, кондитера, рабочего макаронного производства, технолога, рабочего производственной лаборатории</p>
ПК-20	1. Доля освоенных обучающимися знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, уста-	Знать: основы понимания принципов составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существ-	Знать: основы понимания принципов составления технологических расчетов при проектировании новых или модерниза-	Знать: основы понимания принципов составления технологических расчетов при проектировании новых или модерниза-

	<p>новленных в п. 1.3 РПД</p> <p>2. Качество освоенных обучающимися знаний, умений, навыков</p> <p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</p>	<p>вующих производств.</p> <p>Уметь: понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств.</p> <p>Владеть: навыками понимания принципов составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств.</p>	<p>ции существующих производств и производственных участков. Уметь: понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков.</p> <p>Владеть: навыками понимания принципов составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков.</p>	<p>ции существующих производств и производственных участков. Уметь: понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков.</p> <p>Владеть: навыками понимания принципов составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков.</p>
ПК - 23	<p>1. Доля освоенных обучающимися знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п. 1.3 РПД</p> <p>2. Качество освоенных обучающимися знаний, умений, навыков</p> <p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</p>	<p>Знает: - способы разработки проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Умеет: - различать разработки проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Владеет: - способностью разработки проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья.</p>	<p>Знает: - способы разработки проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции.</p> <p>Умеет: - выбирать разработки проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции.</p> <p>Владеет: -способностью применять разработки проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции.</p>	<p>Знает: - способы разработки проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств</p> <p>Умеет: - подбирать разработки проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств</p> <p>Владеет: -способностью применять разработки проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств.</p>
ПК 24	1. Доля освоен-	Знает:	Знает:	Знает:

	<p>ных обучающимися знаниями, умениями, навыками от общего объема ЗУН, установленных в п. 1.3 РПД</p> <p>2. Качество освоенных обучающимися знаний, умений, навыков</p> <p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</p>	<p>-принципы пользования нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий;</p> <p>Умеет:</p> <p>- определять основные нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий;</p> <p>Владеет:</p> <p>- способностью выявлять нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий;</p>	<p>- принципы пользования нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных.</p> <p>Умеет:</p> <p>- подбирать нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных.</p> <p>Владеет:</p> <p>- методикой анализа и подбора нормативных документов, определяющих требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных.</p>	<p>- принципы пользования нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Умеет:</p> <p>- подбирать нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Владеет:</p> <p>- способностью комплексно оценивать нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья.</p>
--	---	---	--	---

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Таблица 7.3 Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или её части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	Предприятия отрасли, их функции, типы и виды.	ПК-10, ПК-20 ПК-23, ПК-24,	Лекция, СРС, практические занятия	тесты	1-16	Согласно табл.7.1
2	Предприятия	ПК-10,	Лекция, СРС,	рефераты	1-5	Согласно

	отрасли, их классификация, функции и принципы размещения.	ПК-20 ПК-23, ПК-24,	практические занятия			табл.7.1
3	Организация проектирования предприятий отрасли.	ПК-10, ПК-20 ПК-23, ПК-24,	Лекция, СРС, практические занятия	рефераты	5-10	Согласно табл.7.1
4	Организация технологического процесса на предприятиях отрасли.	ПК-10, ПК-20 ПК-23, ПК-24,	Лекция, СРС, практические занятия	собеседование	1-8	Согласно табл.7.1
5	Управление технологическим процессом и организация труда на предприятиях отрасли.	ПК-10, ПК-20 ПК-23, ПК-24,	Лекция, СРС, практические занятия	собеседование,	1-8	Согласно табл.7.1
6	Проектирование, организация капитального строительства предприятий отрасли.	ПК-10, ПК-20 ПК-23, ПК-24,	Лекция, СРС, практические занятия	собеседование	1-8	Согласно табл.7.1

Примеры типовых контрольных заданий для текущего контроля

Вопросы собеседования по разделу (теме) 5 «Организация, технология и проектирование предприятий отрасли»

1. Цель проектирования. Типы проектов.
2. Типовое проектирование. Требование к типовым проектам.
3. Формы организации производства предприятий пищевой отрасли.
4. Техничко-экономическое обоснование проекта.
5. Особенности проектирования предприятий цельномолочной промышленности, расчет их мощности.
6. Выбор и обоснование ассортимента и технологии молочных продуктов.
Схема технологического направления переработки молока-сырья.
7. График организации технологических процессов производства.
8. Построение графика работы оборудования.
9. Проектирование приемного отделения предприятия отрасли. Подбор оборудования.

Темы рефератов:

1. Расчет площади цехов основного производства.

2. Расчет камер хранения готового продукта, подсобных помещений и складских помещений.
3. Компонировка технологического оборудования производственного корпуса.
4. Общие и специальные требования к компоновке помещений главного производственного корпуса.
5. Особенности современного промышленного строительства. Единая модульная система.
6. Классификации зданий по этажности. Одноэтажные и многоэтажные здания, их преимущества и недостатки.
7. Генеральный план предприятия молочной промышленности.
8. Охрана окружающей среды от промышленных загрязнений предприятия молочной отрасли.
9. Система водоснабжения предприятий молочной промышленности.
- 10 Системы водоочистки на предприятиях молочной промышленности.

Полностью оценочные средства представлены в учебно-методическом комплексе дисциплины

Типовые задания для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета. Зачет проводится в форме тестирования (бланкового и/или компьютерного).

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – задания в тестовой форме, составляющие банк тестовых заданий (БТЗ) по дисциплине, утвержденный в установленном в университете порядке.

Проверяемыми на промежуточной аттестации элементами содержания являются темы дисциплины, указанные в разделе 3 настоящей программы. Все темы дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%). БТЗ включает в себя не менее 100 заданий и постоянно пополняется.

Для проверки знаний используются вопросы и задания в различных формах:

- закрытой (с выбором одного или нескольких правильных ответов), -открытой (необходимо вписать правильный ответ),
- на установление правильной последовательности,
- на установление соответствия.

Умения, навыки и компетенции проверяются с помощью задач (ситуационных, производственных или кейсового характера) и различного вида конструкторов. Все задачи являются многоходовыми. Некоторые задачи, проверяющие уровень сформированности компетенций, являются многовариантными. Часть умений, навыков и компетенций прямо не отражена в формулировках задач, но они могут быть проявлены обучающимися при их решении.

В каждый вариант КИМ включаются задания по каждому проверяемому элементу содержания во всех перечисленных выше формах и разного

уровня сложности. Такой формат КИМ позволяет объективно определить качество освоения обучающимися основных элементов содержания дисциплины и уровень сформированности компетенций.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, регулируются следующими нормативными актами университета:

- Положение П 02.016–2015 «О балльно-рейтинговой системе оценки качества освоения образовательных программ»;

- методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для текущего контроля по дисциплине в рамках действующей в университете балльно-рейтинговой системы применяется следующий порядок начисления баллов:

Таблица 7.4 – Порядок исчисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
Практическое занятие № 1 (Типы и виды предприятий переработки)	0	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 2 (Классификация и принципы размещения предприятий переработки)	0	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 3 (Принципы проектирования предприятий переработки)	0	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 4 (Виды технологических процессов на предприятиях переработки)	2	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 5 (Организация труда на предприятиях переработки)	0	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 6 (Организация капитального строительства предприятий переработки)	0	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
СРС	0		24	
Итого	0		48	

Посещаемость	0		16	
Зачет	0		36	
Всего	0		100	

Для промежуточной аттестации, проводимой в форме тестирования, используется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности. В каждом варианте КИМ – 16 заданий (15 вопросов и одна задача).

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

- задание в закрытой форме – 2 балла,
- задание в открытой форме – 2 балла,
- задание на установление правильной последовательности – 2 балла,
- задание на установления соответствия – 2 балла,
- решение задачи – 6 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование – 36 баллов

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1 Основная учебная литература

1. 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
2. Славянский, А. А. Проектирование предприятий отрасли [Текст] : учебник / А. А. Славянский. - М. : Форум, 2009. - 320 с.

8.2 Дополнительная литература.

3. 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. - ISBN 978-5-98879-115-7 // Режим доступа : <http://biblioclub.ru>
4. 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. - ISBN 978-5-9765-1958-9 // Режим доступа : <http://biblioclub.ru>
5. 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. - Библиогр.: с. 205-208. - ISBN 978-5-4475-3630-5 // Режим доступа : <http://biblioclub.ru>
6. Воробьев, И.П. Планирование на предприятиях отрасли [Электронный ресурс] : курс лекций / И.П. Воробьев, Е.И. Сидорова. - Минск : Белорусская наука, 2015. - 436 с. - ISBN 978-985-08-1813-3 // Режим доступа : <http://biblioclub.ru>

7. Сысоев, Л.В. Организация производства на промышленных предприятиях [Электронный ресурс] : конспект лекций / Л.В. Сысоев ; Министерство транспорта Российской Федерации, Московская государственная академия водного транспорта. - М. : Альтаир-МГАВТ, 2011. - 118 с. : // Режим доступа : <http://biblioclub.ru/>

8.3 Перечень методических указаний

7. Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров [Электронный ресурс] : методические указания по выполнению практических и контрольных работ для студентов специальности 080401.65 заочной формы обучения / Юго-Западный государственный университет; ЮЗГУ; сост. Т. М. Дидковская. – Курск : ЮЗГУ, 2012. - 22 с.

8. Технология хранения и транспортирования потребительских товаров [Электронный ресурс] : методические указания по выполнению самостоятельной работы для студентов направления подготовки 100800 / ЮЗГУ; сост. О. Г. Диев. - Электрон. текстовые дан. (317 КБ). - Курск: ЮЗГУ, 2015. - 15 с.

8.4 Другие учебно-методические материалы

Плакаты

Презентации

Отраслевые научно-технические журналы в библиотеке университета

Пищевая промышленность

Food process in industry

Пищевые ингредиенты: сырье и добавки

Продукты длительного хранения

Кондитерское производство

Хлебопечение России.

Товаровед продовольственных товаров. Комплект

Автомобильный транспорт

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <http://www.consultant.ru> – Официальный сайт компании «Консультант Плюс».
2. <http://www.garant.ru> - Официальный сайт компании «Гарант».
3. www.gost.ru – Официальный сайт библиотек, нормативных документов.
4. <http://biblioclub.ru> – Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн»
5. rospotrebnadzor.ru – Официальный сайт Роспотребнадзора.
6. 46.rospotrebnadzor.ru - Официальный сайт управления Роспотребнадзора по Курской области.

Электронно-библиотечные системы:

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - <http://www.biblioclub.ru>
2. Научная электронная библиотека eLibrary - <http://elibrary.ru>

3. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина - <http://www.prilib.ru>
4. Информационная система «Национальная электронная библиотека» - <http://изб.пф/>
5. Электронная библиотека ЮЗГУ - <http://library.kstu.kursk.ru>

Современные профессиональные базы данных:

1. БД «Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки (ЭБД РГБ)» - <http://www.diss.rsl.ru>
2. БД «Polpred.com Обзор СМИ» - <http://polpred.com>
3. БД периодики «East View» - <http://www.dlib.estview.com/>
4. База данных Questel Orbit - <http://www.questel.com>
5. База данных Web of Science - <http://www.apps.webofknowledge.com>
6. База данных Scopus - <http://www.scopus.com/>

Информационные справочные системы:

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» - <http://www.consultant.ru/>
2. Информационно-аналитическая система Science Index – электронный читальный зал периодических изданий научной библиотеки.

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами аудиторной работы студента при изучении дисциплины «Организация, технология и проектирование предприятий отрасли» являются лекции и практические занятия. Студент не имеет права пропускать занятия без уважительных причин.

На лекциях излагаются и разъясняются основные понятия темы, связанные с ней теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы. В ходе лекции студент должен внимательно слушать и конспектировать материал.

Изучение наиболее важных тем или разделов дисциплины завершают практические занятия, которые обеспечивают: контроль подготовленности студента; закрепление учебного материала; приобретение опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, в том числе аргументации и защиты выдвигаемых положений и тезисов.

Практическому занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях, и материалов, изложенных в учебниках и учебных пособиях, а также литературе, рекомендованной преподавателем.

По согласованию с преподавателем или по его заданию студенты готовить рефераты по отдельным темам дисциплины, выступать на занятиях с докладами. Основу докладов составляет, как правило, содержание подготовленных студентами рефератов.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования, собеседования, а также по результатам докладов.

Преподаватель уже на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «Организация, технология и проектирование предприятий отрасли»: конспектирование учебной литературы и лекции, составление словарей понятий и терминов и т. п.

В процессе обучения преподаватели используют активные формы работы со студентами: чтение лекций, привлечение студентов к творческому процессу на лекциях, промежуточный контроль путем отработки студентами пропущенных лекции, участие в групповых и индивидуальных консультациях (собеседовании). Эти формы способствуют выработке у студентов умения работать с учебником и литературой. Изучение литературы составляет значительную часть самостоятельной работы студента. Это большой труд, требующий усилий и желания студента. В самом начале работы над книгой важно определить цель и направление этой работы. Прочитанное следует закрепить в памяти. Одним из приемов закрепления освоенного материала является конспектирование, без которого немислима серьезная работа над литературой. Систематическое конспектирование помогает научиться правильно, кратко и четко излагать своими словами прочитанный материал.

Самостоятельную работу следует начинать с первых занятий. От занятия к занятию нужно регулярно прочитывать конспект лекций, знакомиться с соответствующими разделами учебника, читать и конспектировать литературу по каждой теме дисциплины. Самостоятельная работа дает студентам возможность равномерно распределить нагрузку, способствует более глубокому и качественному усвоению учебного материала. В случае необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины «Организация, технология и проектирование предприятий отрасли» с целью усвоения и закрепления компетенций.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Организация, технология и проектирование предприятий отрасли» - закрепить теоретические знания, полученные в процессе лекционных занятий, а также сформировать практические навыки самостоятельного анализа особенностей дисциплины.

11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Операционная система Windows 7 Libre office Microsoft Office 2016
Лицензионный договор №S0000000722 от 21.12.2015 г. С ООО «АйТи46»,
лицензионный договор №K0000000117 от 21.12.2015 г. С ООО «СМСКанал»
Антивирус Касперского Лицензия 156А-160809-093725-387-506.

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа и лаборатории кафедры товароведения, технологии хранения и экспертизы товаров, оснащенные учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся: стол, стул для преподавателя; доска. Мультимедийный комплекс: ноутбук ASUS X50VL PMD – T2330/проектор in Focus IN24+;

13 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочесть задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	изменённых	заменённых	аннулированных	новых			
1	4,5	-	-	-	1	25.06.18	Учеб. план проф. № 05 от 26.03.18 Иван. Савельев
2	8,9	-	-	-	2	25.06.18	Учеб. план проф. № 05 от 26.03.18 Иван. Савельев