

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минакова Ирина Вячеславна

Должность: декан ФГУиМО

Дата подписания: 18.07.2024 11:47:18

Уникальный программный ключ  
0ee879b70f541c56a4cd5d873b77dcd0f25a3ee300c701f9bc543eaf1fdcf65a

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

### **Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности»**

**Цель преподавания дисциплины:** Формирование профессиональной культуры в области функционирования современных предприятий пищевой промышленности, под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения функционирования деятельности предприятий пищевой промышленности, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы функционирования предприятия рассматриваются в качестве приоритета.

### **Задачи дисциплины**

- обучение прогнозированию развития и обеспечения эффективности деятельности предприятий пищевой направленности, оценка и управление профессиональными рисками.
- изучение специфики деятельности предприятий данной сферы изнутри.
- получение практического опыта к организации и структуре производственных процессов на предприятии данной отрасли
- формирование навыков организации производства пищевой продукции.
- осуществлять стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий пищевой промышленности.
- разрабатывать концепции повышения конкурентоспособности предприятия данной отрасли.

### **Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины**

УК-2.1 Формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления

УК-2.5 Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта

УК- 3.2 Планирует и корректирует работу команды с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов

УК-3.3 Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон

УК-3.5 Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды

ОПК-1.2 Осуществляет стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий пищевой промышленности

ОПК-1.3 Разрабатывает концепции повышения конкурентоспособности предприятия пищевой промышленности

### **Разделы дисциплины**

Организация производства как система научных знаний и область практической деятельности.

Структура предприятий пищевой промышленности.

Производственный процесс и общие принципы его организации.

Сущность поточного производства и методы организации потока на предприятиях пищевой промышленности.

Производственная мощность предприятия и ее резервы.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:  
Декан факультета  
Государственного управления и  
международных отношений  
(наименование ф-та полностью)

 И.В. Минаикова  
(подпись, инициалы, фамилия)

« 18 » 06 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности  
(наименование дисциплины)

ОПОП ВО 19.04.03 Продукты питания животного происхождения  
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

«Управление организационно-технологическим проектированием  
инновационных продуктов животного происхождения»  
наименование направленности (профиля, специализации)

форма обучения заочная  
(очная, очно-заочная, заочная)

Курс – 2021

Рабочая программа дисциплины «Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности» составлена в соответствии с ФГОСВО – магистратура по направлению подготовки (специальности) 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» на основании учебного плана ОПОП ВО 19.04.03 «Управление организационно-технологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения», одобренного Ученым советом университета (протокол № 17 от 07.06.2021 г.).

Рабочая программа «Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности» обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность «Управление организационно-технологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения» на заседании кафедры ТТ и ЭТ протокол №7 «07» июня 2021 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой Пьяникова Э.А. Пьяникова Э.А.

Разработчик программы

к.э.н., доцент Михайлова С.А. Михайлова С.А.

(ученая степень и ученое звание, Ф.И.О.)

Директор научной библиотеки Макаровская В.Г. Макаровская В.Г.

Рабочая программа «Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности» обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность «Управление организационно-технологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения» на заседании кафедры ТТ и ЭТ протокол №7 «07» 06 2021 г., ТТ и ЭТ протокол №12 от 24.08.2022

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой Пьяникова Э.А. Пьяникова Э.А.

Рабочая программа «Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности» обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 19.04.03 «Продукты питания из растительного сырья», направленность «Управление инновационным развитием предприятий пищевой промышленности» на заседании кафедры ТТ и ЭТ протокол № 9 «17» 02 2021 г., ТТ и ЭТ от 16.02.2023 протокол №11

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой Пьяникова Э.А. Пьяникова Э.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление организационно-технологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения», одобренного Ученым советом университета протокол № 9«21» 03 2024 г., на заседании кафедры ТТч ИТ от 27.03.2024 протокол №13.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

*В.А. Тимин* *Э.А. Тимин*

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление организационно-технологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения», одобренного Ученым советом университета протокол № «\_»\_20 г., на заседании кафедры \_\_\_\_\_.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление организационно-технологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения», одобренного Ученым советом университета протокол № «\_»\_20 г., на заседании кафедры \_\_\_\_\_.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление организационно-технологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения», одобренного Ученым советом университета протокол № «\_»\_20 г., на заседании кафедры \_\_\_\_\_.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

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

### **1.1 Цель дисциплины**

Формирование профессиональной культуры в области функционирования современных предприятий пищевой промышленности, под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения функционирования деятельности предприятий пищевой промышленности, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы функционирования предприятия рассматриваются в качестве приоритета.

### **1.2 Задачи дисциплины**

1 Обучение прогнозированию развития и обеспечения эффективности деятельности предприятий пищевой направленности, оценка и управление профессиональными рисками.

2 Изучение специфики деятельности предприятий данной сферы изнутри.

3 Получение практического опыта к организации и структуре производственных процессов на предприятии данной отрасли

4 Формирование навыков организации производства пищевой продукции.

5 Осуществлять стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий пищевой промышленности.

6 Разрабатывать концепции повышения конкурентоспособности предприятия данной отрасли.

### **1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы**

Таблица 1.3 – Результаты обучения по дисциплине

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
УК-2	Способен управлять проектом на всех эта-	УК-2.1 Формулирует на основе	<b>Знать:</b> Особенности управления деятельно-

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
	пах его жизненного цикла	поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления	стью предприятий, производящих продукты питания <b>Уметь:</b> Решать поставленные проектные проблемы <b>Владеть:</b> Способами реализации проектного управления предприятием
		УК-2.5 Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта	<b>Знать:</b> Особенности реализации технологического процесса предприятия данного вида <b>Уметь:</b> Осуществлять мониторинг хода реализации проекта <b>Владеть:</b> Методами корректировки отклонения, вносить дополнительные изменения в план реализации проекта, уточнять зоны ответственности участников проекта

УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК- 3.2 Планирует и корректирует работу команды с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов	<p><b>Знать:</b> Работу команды с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов</p> <p><b>Уметь:</b> Планировать и корректировать работу команды с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов</p> <p><b>Владеть:</b> Методами планирования работы команды</p>
		УК-3.3 Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон	<p><b>Знать:</b> Особенности делового общения</p> <p><b>Уметь:</b> Разрешать конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон</p> <p><b>Владеть:</b> Способами ликвидации противоречий при деловом общении</p>
		УК-3.5 Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды	<p><b>Знать:</b> Особенности командной работы</p> <p><b>Уметь:</b> Планировать и распределять поручения членам команды</p> <p><b>Владеть:</b> Распределением поручений членам команды</p>

ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.2 Осуществляет стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий пищевой промышленности	<b>Знать:</b> Анализ и оценку результатов деятельности предприятий пищевой промышленности <b>Уметь:</b> Осуществляет стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий пищевой промышленности <b>Владеть:</b> Методами стратегического анализа и оценки результатов деятельности предприятий пищевой промышленности
		ОПК-1.3 Разрабатывает концепции повышения конкурентоспособности предприятия пищевой промышленности	<b>Знать:</b> Концепции повышения конкурентоспособности предприятия пищевой промышленности <b>Уметь:</b> Разрабатывать концепции повышения конкурентоспособности предприятия пищевой промышленности <b>Владеть:</b> Методами разработки концепции повышения конкурентоспособности предприятия пищевой промышленности

## 2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина Б1.0.08 «Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности» входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы магистратуры 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность «Управление организационнотехнологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения». Дисциплина изучается на 1 курсе.

### **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 часов.

Таблица 3 – Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего)	14,1
в том числе:	
лекции	6
лабораторные занятия	0
практические занятия	4
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	62
Контроль (подготовка к экзамену)	0
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	91,15
в том числе:	
зачет	0,1
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	не предусмотрен

### **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	Организация производства как система научных знаний и область практической	Сущность понятий «организация» и «система». Свойства систем, их классификация. История развития науки об организации производства. Основные этапы развития организации промышленного производства в России

	деятельности	
2	Структура предприятий пищевой промышленности	Предприятие как самостоятельный хозяйствующий субъект. Предприятие как производственная система. Структура предприятия и ее элементы. Производственная структура предприятия пищевой промышленности. Принципы формирования производственной структуры предприятия.
3	Производственный процесс и общие принципы его организации	Производственный процесс и его структура. Оценка и анализ уровня организации производства. Принципы рациональной организации производственного процесса. Прогрессивные формы организации производства. Методы организации производства.
4	Сущность поточного производства и методы организации потока на предприятиях пищевой промышленности	Сущность и понятие поточного производства. Основные характеристики производственного потока. Производительность поточных линий. Заделы поточных линий. Классификация потоков и поточных линий. Непрерывный поток. Прерывный поток и его разновидности. Основные этапы расчета и анализа потока. Экономическая эффективность поточного производства.
5	Производственная мощность предприятия и ее резервы	Понятие производственной мощности. Факторы, определяющие величину производственной мощности. Методика расчета производственной мощности. Показатели, характеризующие степень использования производственной мощности. Пути повышения использования производственной мощности.

Таблица 4.1.2 – Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебнометодические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., час	№ ла б.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Организация производства как система научных знаний и область практической деятельности	2		-	У-1-2	Р2	УК-2.1, УК2.5, УК-3.2, УК-3.3, УК- 3.5 ,

2	Структура предприятий пищевой промышленности	2		-2	У-1, 6, 7, 9,	Т2	УК-2.5, УК-3.2, УК-3.5 ,
3	Производственный процесс и общие принципы его организации	2		-	У-1, 6, 7, 9, МУ-1,7	Т 4	УК-2.1, УК-3.2, УК-3.5 , ОПК-1.3, ОПК-1.2.
4	Сущность поточного производства и методы организации потока на предприятиях пищевой промышленности	-			У-1, 6, 7, 9,	Т 8	УК-3.2, УК- 3.5 , ОПК-1.3, ОПК-1.2.
5	Производственная мощность предприятия и ее резервы	-		2	У-1, 6, 7, 9,	Т 10	, УК-3.2, ОПК-1.3

К – коллоквиум, Т – тестирование, Р – защита (проверка) рефератов

## 4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

### 4.2.1 Практические работы

Таблица 4.2.1 – Практические работы

№	Наименование практической работы	Объем, час.
1	2	3
	Структура предприятия и ее элементы. Производственная структура предприятия пищевой промышленности. Принципы формирования производственной структуры предприятия.	2
2	Понятие производственной мощности. Факторы, определяющие величину производственной мощности.	2
Итого		4

### 4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 – Самостоятельная работа студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час
1	2	3	4
1.	История развития науки об организации производства	2 неделя	11
2.	Основные этапы развития организации промышленного производства в России	6 неделя	11
3.	Научные основы организации производства	8 неделя	11
4.	Производственный процесс и общие принципы его организации	12 неделя	11
5.	Принципы рациональной организации производственного процесса	14 неделя	11
6.	Типы производства и их технико-экономическая характеристика	16 неделя	11
7.	Организация производственного процесса во времени	17 неделя	11
8.	Виды движения предметов труда в пространстве	18 неделя	14,15
Итого			91,15

## **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 учебнометодического 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 к выполнению лабораторных работ 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.**

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

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 «Организация производства как система научных знаний и область практической деятельности».	Разбор конкретных ситуаций	2
2	Практическая работа «Структура предприятия и ее элементы. Производственная структура предприятия пищевой промышленности. Принципы формирования производственной структуры предприятия»	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 основной профессиональной образовательной программы

Таблица 7.1 – Этапы формирования компетенций

Код и наименование компетенции	Этапы* формирования компетенций и дисциплины (модули) и практики, при изучении/ прохождении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
УК-2.1 Формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления	Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности		Управление проектами при разработке новых видов продуктов питания
УК 2.5 Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта	Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности	Технологии инновационных продуктов питания растительного происхождения	Управление проектами при разработке новых видов продуктов питания
УК- 3.2 Планирует и корректирует работу команды с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов	Технологические аспекты обеспечения качества и безопасности пищевой продукции	Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности	Стратегическое планирование и инновационное развитие предприятий пищевой промышленности

УК-3.3 Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон	Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности	
УК- 3.5 Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды	Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности	
ОПК-1.2 Осуществляет стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий пищевой промышленности	Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности	Стратегическое планирование и инновационное развитие предприятий пищевой промышленности
ОПК-1.3 Разрабатывает концепции повышения конкурентоспособности предприятия пищевой промышленности	Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности	Стратегическое планирование и инновационное развитие предприятий пищевой промышленности

*\*Этапы для РПД всех форм обучения определяются по учебному плану очной формы обучения следующим образом:*

Этап	Учебный план очной формы обучения/ линии		
	семестр изучения дисциплины		Магистратура
<i>Начальный</i>			1 семестр
<i>Основной</i>			2 семестр
<i>Завершающий</i>			3-4 семестр

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

Таблица 7.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код	Показатели	Критерии и шкала оценивания компетенций
-----	------------	---

компетенци и/ этап (указывает название этапа из п.7.1)	оценивания компетенци й (индикатор ы достижени я компетенц ий, закрепленн ые за дисциплино й)	Пороговый уровень («удовлетворитель но)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
УК-2 начальный	УК-2.1 Формулиру ет на основе поставленн ой проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- законодательные и правовые акты, регулирующие вопросы управлением производством.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться правовой документацией по вопросам управления производством;</li> </ul> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основными понятиями в области управления производством.</li> </ul>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- законодательные акты, регулирующие вопросы деятельности предприятий пищевой промышленности</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться правовой документацией по вопросам управления производством.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться правовой документацией по вопросам деятельности предприятий пищевой промышленности - истолковывать основные правовые понятия.</li> </ul> <p>Владеть (или</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- законодательные акты, регулирующие вопросы деятельности предприятий пищевой промышленности;</li> <li>- основы законодательства российской федерации по вопросам управления производством;</li> <li>- основные принципы правового регулирования деятельности предприятий пищевой промышленности.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться правовой документацией по вопросам деятельности предприятий пищевой промышленности;</li> <li>- истолковывать основные правовые понятия;</li> <li>- ориентироваться в законодательстве и правовой литературе, принимать решения и совершать действия в соответствии с законодательством.</li> </ul> <p>Владеть (или Иметь опыт</p>

			Иметь опыт деятельности): - понятийным аппаратом в области деятельности предприятий пищевой промышленности.	деятельности): - понятийнотерминологическим аппаратом в области деятельности предприятий пищевой промышленности; - навыками анализа различных правовых явлений, юридических фактов, правовых норм, правовых отношений, являющихся объектами профессиональной деятельности. -
--	--	--	--	--

Код компетенции/ этап (указываются название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
УК-2 начальный	УК-2.5 Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны	Знать: - Особенности реализации технологического процесса предприятия данного вида; Уметь: - Осуществлять мониторинг хода реализации проекта; Владеть (или Иметь опыт деятельности): - Методами	Знать: - Особенности реализации технологического процесса предприятия данного вида; Уметь: - Осуществлять мониторинг хода реализации проекта; Владеть (или Иметь опыт деятельности): - Методами	Знать: - Особенности реализации технологического процесса предприятия данного вида; Уметь: - Осуществлять мониторинг хода реализации проекта; Владеть (или Иметь опыт деятельности): - Методами

	ответственно сти участников проекта -	корректировки отклонения, вносить дополнительные изменения в план реализации проекта, уточнять зоны ответственности участников проекта	корректировки отклонения, вносить дополнительные изменения в план реализации проекта, уточнять зоны ответственности участников проекта	корректировки отклонения, вносить дополнительные изменения в план реализации проекта, уточнять зоны ответствен ности участников проекта
УК-3 начальный	УК- 3.2 Планирует и корректирует работу команды с учетом интересов, особенности поведения и мнений ее членов	Знать: - Работу команды с учетом интересов ее членов Уметь: - Планировать и работу команды с учетом интересов ее членов Владеть: - Методами планирования работы команды	Знать: Работу команды с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов Уметь: - Планировать и корректировать работу команды с учетом интересов, особенностей поведения ее членов Владеть: Методами планирования работы команды	Знать: Работу команды с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов Уметь: - Планировать и корректировать работу команды с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов Владеть: Методами планирования работы команды
	УК-3.3 Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон	Знать: Особенности делового обще ния Уметь: Разрешать конфликты и противоречия при деловом общении Владеть: -Способами ликвидации противоречий при деловом общении	Знать: Особенности делового обще ния Уметь: Разрешать конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон Владеть: Способами ликвидации	Знать: Особенности делового обще ния Уметь: Разрешать конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон Владеть: Способами ликвидации

			противоречий при деловом общении	противоречий при деловом общении
	УК-3.5 Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды	Знать: Особенности командной работы Уметь: Планировать и распределять поручения членам команды Владеть: Распределением поручений членам команды	Знать: Особенности командной работы Уметь: Планировать и распределять поручения членам команды Владеть: Распределением поручений членам команды	Знать: Особенности командной работы Уметь: Планировать и распределять поручения членам команды Владеть: Распределением поручений членам команды
ОПК-1 начальный	ОПК-1.2 Осуществляет стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий пищевой промышленности	Знать: Анализ результатов деятельности предприятий пищевой промышленности Уметь: Осуществляет стратегический анализ деятельности предприятий пищевой промышленности Владеть: Методами стратегического анализа деятельности предприятий пищевой промышленности	Знать: Анализ и оценку результатов деятельности предприятий пищевой промышленности Уметь: Осуществляет стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий пищевой промышленности Владеть: Методами стратегического анализа и оценки результатов деятельности предприятий пищевой промышленности	Знать: Анализ и оценку результатов деятельности предприятий пищевой промышленности Уметь: Осуществляет стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий пищевой промышленности Владеть: Методами стратегического анализа и оценки результатов деятельности предприятий пищевой промышленности

	ОПК-1.3 Разрабатывает концепции повышения конкурентоспособности предприятия пищевой промышленности	Знать: Концепции повышения конкурентоспособности предприятия пищевой промышленности Уметь: Разрабатывать концепции повышения конкурентоспособности предприятия пищевой промышленности Владеть: Методами разработки концепции повышения конкурентоспособности предприятия пищевой промышленности.	Знать: Концепции повышения конкурентоспособности предприятия пищевой промышленности Уметь: Разрабатывать концепции повышения конкурентоспособности предприятия пищевой промышленности Владеть: Методами разработки концепции повышения конкурентоспособности предприятия пищевой промышленности.	Знать: Концепции повышения конкурентоспособности предприятия пищевой промышленности Уметь: Разрабатывать концепции повышения конкурентоспособности предприятия пищевой промышленности Владеть: Методами разработки концепции повышения конкурентоспособности предприятия пищевой промышленности.
--	---	---	---	---

**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 основной профессиональной образовательной программы**

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля успеваемости

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание результатов оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
1	Организация производства как система научных знаний и область практической деятельности	УК-2.1, УК2.5, УК-3.3, УК-3.4, УК-3.5	Лекция, СРС	себеседование	1-10	Согласно табл.7.2
Тестовые задания				1-30		

2	Структура предприятий пищевой промышленности	УК-2.5, УК-3.2, УК-3.5,	Лекция, СРС, Практическая работа	собеседование	1-15	Согласно табл.7.2
				Контр. Вопросы к работе №2	1-14	
3	Производственный процесс и общие принципы его организации	УК-2.1., УК-3.2, УК-3.5, ОПК-1.3, ОПК-1.2.	, СРС	Тестовые задания	1-20	Согласно табл.7.2
4	Сущность поточного производства и методы организации потока на предприятиях пищевой промышленности	УК-3.2, УК-3.5, ОПК-1.3, ОПК-1.2.	СРС			Согласно табл.7.2
5	Производственная мощность предприятия и ее резервы	УК-3.2, ОПК-1.3	СРС, Практическая работа	Тестовые задания	1-2	Согласно табл.7.2

### Примеры типовых контрольных заданий для проведения текущего контроля успеваемости

Вопросы в тестовой форме по разделу (теме) 2. «Структура предприятий пищевой промышленности»

1.Какое из перечисленных взаимоотношений между работодателем и работником регламентируется Трудовым кодексом РФ?

- а) Минимальный размер заработной платы;
- б) Формы и условия оплаты труда;
- с) Режим работы;
- д) Все ответы верны.

2.Какое из перечисленных взаимоотношений между работодателем и работником не регламентируются Трудовым кодексом РФ?

- а) Минимальная продолжительность отпуска;
- б) Максимальная продолжительность рабочего дня;
- с) Льготы по налогообложению доходов отдельных категорий работни-

ков;

d) Минимальная продолжительность рабочего дня.

3. Взаимоотношения по договору подряда между работником и предприятием регулируются:

- a) Трудовым кодексом РФ;
- b) Гражданским кодексом РФ;
- c) Внутренним распорядком предприятия.

4. Взаимоотношения по трудовому договору между работником и предприятием регулируются:

- a) Трудовым кодексом РФ;
- b) Гражданским кодексом РФ;
- c) Внутренним распорядком предприятия.

5. Списочная численность работников предприятия:

- a) Численность работников списочного, состава явившихся на работу;
- b) Численность работников списочного состава на определенное число;
- c) Численность работников, определяемая путем суммирования численности работников списочного состава за каждый календарный день месяца и делением полученной суммы на число этих дней

6. Каким договором предусматривается вступление работника в коллектив предприятия и подчинение правилам внутреннего распорядка?

- a) Коллективный договор;
- b) Трудовой договор;
- c) Договор подряда;
- d) Все ответы верны.

Темы собеседования по разделу 1. «Организация производства как система научных знаний и область практического применения»

1. Понятие «организация» употребляемая к экономическим, социальным, биологическим и некоторым техническим объектам

2. Организация, как создание, упорядочивание и структурирование составных частей, элементов сложного организма в целесообразное единое целое.

3. Производственная система, включающая кадры, средства производства и другие элементы, необходимые для ее функционирования.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся

*Промежуточная аттестация* по дисциплине проводится в форме экзамена. Экзамен проводится в виде компьютерного или бланкового тестирования.

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – вопросы и 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 4 настоящей программы. Все темы дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%). БТЗ включает в себя не менее 100 заданий и постоянно пополняется. БТЗ хранится на бумажном носителе в составе УММ и электронном виде в ЭИОС университета.

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 (или опыт деятельности) и компетенции* проверяются с помощью компетентностно-ориентированных 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.

### Примеры типовых заданий для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Задание в закрытой форме:

1. На рост производительности труда положительно влияет: а) Рост среднесписочной численности работников;  
 б) Рост численности работников торгового зала;  
 в) Рост удельного веса работников торгового зала в общей численности работников предприятия;  
 г) Все ответы верны.

Задание в открытой форме:

Производственная система включает в себя следующие элементы \_\_\_\_\_, необходимые для ее функционирования.

Задание на установление правильной последовательности:

1. Синтез новой системы включает три этапа:  
 1) Нахождение такой схемы или модели, в рамках которой можно совместно выполнить отдельные функции для достижения общих целей  
 2) Нахождение хотя бы одного безусловно осуществляемого способа выполнения каждой функции;  
 3) Определение всех необходимых функций, которые должны быть выполнены

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся представлены в УММ по дисциплине.

#### **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 «О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ»;

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

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

Таблица 7.4 – Порядок начисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
Практическая работа №1 «Структура предприятия и ее элементы. Производственная структура предприятия пищевой промышленности. Принципы формирования производственной структуры предприятия»			12	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №2 «Понятие производственной мощности. Факторы, определяющие величину производственной мощности»			12	Выполнил и «защитил»
СРС	0		24	
Итого	0		48	
Посещаемость	0		16	
Зачет	0		36	
Итого	0		100	

Для промежуточной аттестации обучающихся, проводимой в виде 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 –3балла,
  - задание в открытой форме – 3 балла,
  - задание на установление правильной последовательности – 3 балла,
  - задание на установление соответствия – 3 балла,
  - решение компетентностно-ориентированной задачи – 15 баллов.
- Максимальное количество баллов за тестирование –60 баллов.

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

### **8.1 Основная учебная литература**

1.Проектирование и производство продукции [Текст]: учебное пособие / А. Н. Воронцова [и др.]. - 2-е изд., перераб. и доп. - ТНТ, 2010. - 264 с.

2. Кажаяева, О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / О.И. Кажаяева, Л.А. Манихина.- Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2014. - 211 с. - Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801>

3. Системное развитие техники пищевых технологий [Текст] : учебное пособие / под ред. В. А. Панфилова. - М. : КолосС, 2010. - 762 с.

## **8.2 Дополнительная учебная литература**

4. Введение в технологии продуктов питания [Текст]: лабораторный практикум / Г. М. Мелькина [и др.]. - М. : Колос С, 2006. - 248 с.

5. Технологии пищевых производств [Текст] : учебник / под ред. А. П. Нечаева. – Колос С, 2008. - 768 с.

6. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств [Текст]: учебное пособие / О. М. Аношина [и др.]. - М.: Колос С, 2007. - 183 с.

7. Товарный менеджмент [Текст]: учебное пособие / под ред. д-ра техн. наук, проф. Т. Н. Ивановой. - Москва: ИНФРА-М, 2014. - 234 с.

8. Блинов, А.О. Теория менеджмента: учебник / А.О. Блинов, Н.В. Угрюмова. – Москва: Дашков и К°, 2020. – 304 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573334> (дата обращения: 28.08.2021). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-03550-0. – Текст: электронный.

## **8.3 Перечень методических указаний**

1. Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности [Электронный ресурс]: методические указания по выполнению самостоятельной работы для студентов всех форм обучения направления 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. С. А Михайлова - Курск : ЮЗГУ, 2021. - 10 с.

2. Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности [Электронный ресурс]: методические указания по выполнению практических работ для студентов для студентов направления подготовки 19.04.03 / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. С.А. Михайлова - Курск : ЮЗГУ, 2021. - 57 с.

3. Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности [Электронный ресурс]: методические указания по оценке

остаточных знаний студентов 19.04.03 / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. С.А. Михайлова - Курск : ЮЗГУ, 2021. - 17 с.

#### **8.4 Другие учебно-методические материалы**

Отраслевые научно-технические журналы в библиотеке университета: Техника и технология пищевых производств; Пищевая промышленность.

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

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.рф/>
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 «Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности» 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 лабораторные 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 готовят рефераты по отдельным темам дисциплины, выступают на занятиях с докладами. Основу докладов составляет, как правило, содержание подготовленных студентами рефератов.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования, собеседования, защиты отчетов по лабораторным работам, а также по результатам докладов.

Преподаватель уже на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности»: 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, отработку студентами пропущенных лекций, 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 освоению учебного материала. В случае необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины «Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности» с целью освоения и закрепления компетенций.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности» - 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)**

Libreoffice операционная система Windows  
Антивирус Касперского (*или ESETNOD*)

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

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа и практических занятий кафедры ТТиЭТ, оснащенные учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска. Проекционный экран на штативе; Мультимедиацентр: ноутбук ASUSX50VLPMD-T2330 / 14" /1024Mb /160Gb /сумка / проектор inFocusIN24+ (39945,45).

### **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, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

**14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины**

Номер изменения	Номера страниц				Всего страни ц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, прово- дившего изменения
	измененных	замененных	аннулированных	но- вых			

--	--	--	--	--	--	--	--