

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минакова Ирина Вячеславна

Должность: декан ФГУиМО

Дата подписания: 11.07.2024 17:49:54

Уникальный программный ключ:

0ee879b70f541c56a4cd5d873b77dcd0f25a3ee300c701f9bc543eaf1fdcf95a

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

### «Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности»

**Цель преподавания дисциплины:** Цель дисциплины – для успешной профессиональной деятельности в области функционирования современных предприятий пищевой промышленности, использовать приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения функционирования деятельности предприятий пищевой промышленности, характера мышления и ценностных ориентаций в области функционирования предприятий отрасли.

#### Задачи дисциплины

Задачами дисциплины являются:

1. Формирование знаний в области функционирования современных предприятий пищевой промышленности в области управления профессиональными рисками;
2. Развитие умений осуществлять стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий пищевой промышленности;
3. Подготовка работ по разработке и совершенствованию технологии производства продуктов питания из растительного сырья, подготовка заявок на изобретения и оформление патентных документов.
4. Получение практического опыта к организации и структуре производственных процессов на предприятии 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-3.4 Организует дискуссии по заданной теме и обсуждение результатов работы команды с привлечением оппонентов разработанным идеям

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.

МИНОБРАЗОВАНИЯ РОССИИ  
Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:  
Декан факультета  
Государственного управления  
и международных отношений  
*опишемские ф-ва личности*

  
Минакова И.В.  
*проблеск, факт, интуиция*

« 06 » 06 20 23 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
Основы функционирования современных предприятий пищевой  
промышленности  
*опишемские дисциплины*

ОПОП ВО 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья  
*опишемские дисциплины*

направленность (профиль) «Управление инновационным развитием  
предприятий пищевой промышленности»  
*опишемские дисциплины*

форма обучения очная

*ОПОП ВО реализуется по модели дуальности обучения*

Курс – 2023

Рабочая программа дисциплины составлена:

– в соответствии с ФГОС ВО – магистратура по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденным приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1040;

– на основании учебного плана ОПОП ВО 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Управление инновационным развитием предприятий пищевой промышленности», одобренного Ученым советом университета (протокол № 12 от 29.05.23г).

– Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для дуального обучения студентов по ОПОП ВО 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Управление инновационным развитием предприятий пищевой промышленности», одобренного Ученым советом университета на заседании кафедры ТТиЭТ (протокол №17 от 01.06.2023 г.).

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Пьяникова Э.А.

Разработчик программы к.э.н. \_\_\_\_\_ Михайлова С.А.

Директор НБ \_\_\_\_\_ Макаровская В.Г.

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для дуального обучения студентов по ОПОП ВО 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Управление инновационным развитием предприятий пищевой промышленности» на заседании кафедры ТТиЭТ (протокол № 13 от «27» . 03 2024 г.).

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Пьяникова Э.А.

Разработчик программы к.э.н. \_\_\_\_\_ Михайлова С.А.

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для дуального обучения студентов по ОПОП ВО 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Управление инновационным развитием предприятий пищевой промышленности» на заседании кафедры ТТиЭТ (протокол № \_\_ от «\_\_» . \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.).

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Пьяникова Э.А.

Разработчик программы к.э.н. \_\_\_\_\_ Михайлова С.А.

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

### 1.1 Цель дисциплины

Цель дисциплины – для успешной профессиональной деятельности в области функционирования современных предприятий пищевой промышленности, использовать приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения функционирования деятельности предприятий пищевой промышленности, характера мышления и ценностных ориентаций в области функционирования предприятий отрасли.

### 1.2 Задачи дисциплины

Задачами дисциплины являются:

1. Формирование знаний в области функционирования современных предприятий пищевой промышленности в области управления профессиональными рисками;
2. Развитие умений осуществлять стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий пищевой промышленности;
3. Подготовка работ по разработке и совершенствованию технологии производства продуктов питания из растительного сырья, подготовка заявок на изобретения и оформление патентных документов.
4. Получение практического опыта к организации и структуре производственных процессов на предприятии 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

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления	<b>Знать:</b> Особенности управления деятельностью предприятий питания <b>Уметь:</b> Решать поставленные проектные проблемы <b>Владеть:</b> Способами

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			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	<b>Знать:</b> Работу команды с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов <b>Уметь:</b> Планировать и корректировать работу команды с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов <b>Владеть:</b> Методами планирования работы команды
		УК-3.3 Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон	<b>Знать:</b> Особенности делового общения <b>Уметь:</b> Разрешать конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон <b>Владеть:</b> Способами ликвидации противоречий при деловом общении
		УК-3.4 Организует дискуссии по заданной те-	<b>Знать:</b> Методы организации дискуссии по те-

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
		ме и обсуждение результатов работы команды с привлечением оппонентов разработанным идеям	мам результатов работы <b>Уметь:</b> Организовать дискуссии по заданной теме и обсуждать результаты работы команды с привлечением оппонентов разработанным идеям <b>Владеть:</b> Способами организации дискуссий и методами оценки результатов работы
		УК-3.5 Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды	<b>Знать:</b> Особенности командной работы <b>Уметь:</b> Планировать и распределять поручения членам команды <b>Владеть:</b> Распределением поручений членам команды
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

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			промышленности <b>Владеть:</b> Методами разработки концепции повышения конкурентоспособности предприятия пищевой промышленности

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

Дисциплина «Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности» входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы магистратуры 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Управление инновационным развитием предприятий пищевой промышленности», реализуемой по модели дуального обучения.

Дисциплина изучается на 1 курсе в 1 семестре.

Дисциплина имеет практико-ориентированный характер и изучается до прохождения обучающимися производственной технологической практики (первой), завершающей данный семестр.

## 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 4 зачетные единицы (з.е.), 144 академических часов.

Таблица 3 – Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	144
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего)	91,15
в том числе:	
лекции	36
лабораторные занятия	не предусмотрены
практические занятия	54, из них практическая подготовка обучающихся – 4 .

Самостоятельная работа обучающихся (всего)	25,85
Контроль (подготовка к экзамену)	27
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	1,15
в том числе:	
зачет	не предусмотрен
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	1,15

#### **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 деятельности	Сущность понятий «организация» и «система». Свойства систем, их классификация. История развития науки об организации производства. Основные этапы развития организации промышленного производства в России
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 на основе деятельности предприятия ООО «Перемена».
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 на основе деятельности предприятия ООО «Перемена».
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 на предприятии ООО «Перемена».

6	Организация производственной инфраструктуры предприятия	Организация ремонтной службы предприятия. Организация внутризаводского транспорта. Организация и планирование энергетического хозяйства. Организация складского хозяйства на предприятии ООО «Перемена».
---	---	--

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	Организация производства как система научных знаний и область практической деятельности	6		1,2	У-1-2 МУ-1	1,2 С, Т, ПР	УК-2, УК-3
2	Структура предприятий пищевой промышленности	6		3,4,5	У-1, 6, 7, 9, МУ-1	3,4,С, ПР	УК-2, УК-3
3	Производственный процесс и общие принципы его организации	6		6,7,8	У-1, 6, 7, 9, МУ-1	5,6Т, ПР	УК-2, УК-3 ОПК-1
4	Сущность поточного производства и методы организации потока на предприятиях пищевой промышленности	6		9,10,11	У-1, 6, 7, 9, МУ-1	7,8,9 Т, ПР	УК-2, УК-3 ОПК-1
5	Производственная мощность предприятия и ее резервы	6		12,13,14, 15	У-1, 6, 7, 9,	10,11Т, Р, ПР	УК-3, ОПК-1
6	Организация производственной инфраструктуры предприятия	6		16,17,18, 19, 20	У-1, 6, 7, 9, У-11, МУ-1	12 С, ПР	УК-2, УК-3 ОПК-1

С-собеседование, Т-тестирование, РЗ-решение задач, ПР- выполнение практической работы

## 4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

### 4.2.1 Лабораторные работы не предусмотрены

### 4.2.1 Практические работы

Таблица 4.2.1 – Практические работы

№	Наименование практической работы	Объем, час.
1	2	3

1	Сущность понятий «организация» и «система». Основные этапы развития организации промышленного производства в России	2
2	Свойства производственных систем, их классификация.	4
3	История развития науки об организации производства.	2
4	Предприятие как самостоятельный хозяйствующий субъект. Предприятие как производственная система.	
5	Структура предприятия и ее элементы.	4
6	Производственная структура предприятия пищевой промышленности.	2
7	Принципы формирования производственной структуры предприятия.	4
8	Производственный процесс и его структура. Оценка и анализ уровня организации производства.	4
9	Принципы рациональной организации производственного процесса. Методы организации производства.	2
10	Прогрессивные формы организации производства.	2
11	Сущность и понятие поточного производства. Основные характеристики производственного потока.	2
12	Производительность поточных линий. Заделы поточных линий.	4
13	Классификация потоков и поточных линий. Непрерывный поток. Прерывный поток и его разновидности.	4
14	Основные этапы расчета и анализа потока. Экономическая эффективность поточного производства.	2
15	Понятие производственной мощности. Факторы, определяющие величину производственной мощности.	4
16	Пути повышения использования производственной мощности.	4
17	Методика расчета производственной мощности. Показатели, характеризующие степень использования производственной мощности.	2
18	Организация ремонтной службы предприятия. Организация внутризаводского транспорта.	4
19	Организация и планирование энергетического хозяйства.	4
20	Организация складского хозяйства.	2
Итого		54, из них практическая подготовка на обучающихся - 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.	Организация производства как система научных знаний и область практической	1,2 неделя	3

	деятельности		
2.	Структура предприятий пищевой промышленности	3,4 недели	3
3.	Производственный процесс и общие принципы его организации	5,6 недели	3
4.	Сущность поточного производства и методы организации потока на предприятиях пищевой промышленности	7,8 недели	3
5.	Производственная мощность предприятия и ее резервы	9 неделя	3
6.	Организация производственной инфраструктуры предприятия	10 неделя	3
7.	Организация производственного процесса во времени	11 неделя	3
8.	Виды движения предметов труда в пространстве	12 неделя	4,85
Итого			25,85

### **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 ТТиЭТ 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 к выполнению лабораторных работ и т.д.

*типографией университета:*

- помощь авторам в подготовке и издании научной, учебной и методи-

ческой литературы;

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

## **6 Образовательные технологии. Практическая подготовка обучающихся**

Реализация программы магистратуры по модели дуального обучения и компетентностного подхода предусматривают широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных и общепрофессиональных 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	4
2	Практическая работа «Предприятие как самостоятельный хозяйствующий субъект. Предприятие как производственная система».	Разбор конкретных ситуаций	4
3	Практическая работа «Классификация потоков и поточных линий. Непрерывный поток. Прерывный поток и его разновидности».	Разбор конкретных ситуаций	2
4	Практическая работа «Пути повышения использования производственной мощности».	Разбор конкретных ситуаций	2
5	Практическая работа «Организация внутривозового транспорта».	Разбор конкретных ситуаций	2
Итого:			14

Практическая подготовка обучающихся при реализации дисциплины осуществляется путем проведения практических занятий, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по направленности (профилю) программы магистратуры.

Практическая подготовка обучающихся при реализации дисциплины организуется в реальных производственных условиях на предприятии-заказчике ООО «Перемена» и модельных условиях, оборудованных (частично) в подразделениях университета – ауд. А-118).

Практическая подготовка обучающихся проводится в соответствии с положением П 02.181.

## 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 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности	Технологии инновационных продуктов питания растительного происхождения	Управление проектами при разработке новых видов продуктов питания
УК- 3 способен организовать и руководить рабочей командой, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности		Теоретические и практические аспекты подготовки руководителя пищевых производств Управление проектами при разработке новых видов продуктов питания Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности		Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья

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

Этап	Учебный план очной формы обучения/ 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 компетенции/ этап (наименование этапа по таблице 6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций			
		Недостаточный уровень («неудовл.»)	Пороговый уровень («удовл.»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5	6
УК-2 начальный	УК-2.1 Формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления	<b>Знать:</b> демонстрирует менее 60% знаний, указанных в таблице 1.3 для УК-2. Обучающийся нуждается в постоянных подсказках; допускает грубые ошибки, которые не может исправить самостоятельно.	<b>Знать:</b> демонстрирует 60-74% знаний, указанных в таблице 1.3 для УК-2. Знания обучающегося имеют поверхностный характер, имеют место неточности и ошибки.	<b>Знать:</b> демонстрирует 75-89% знаний, указанных в таблице 1.3 для УК-2. Обучающийся имеет хорошие, но не исчерпывающие знания; допускает неточности.	<b>Знать:</b> демонстрирует 90-100% знаний, указанных в таблице 1.3 для УК-2 Знания обучающегося являются прочными и глубокими, имеют системный характер. Обучающийся свободно оперирует знаниями.

	УК-2.5 Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта	<b>Уметь:</b> демонстрирует менее 60% умений, установленных в таблице 1.3 для УК-2	<b>Уметь:</b> в целом сформированные, но вызывающие затруднения при самостоятельном применении умения, указанные в таблице 1.3 для УК-2.	<b>Уметь:</b> сформированные и самостоятельно применяемые умения, указанные в таблице 1.3 для УК-2	<b>Уметь:</b> хорошо развитые, уверенно и успешно применяемые умения, указанные в таблице 1.3 для УК-2.
		<b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыки, указанные в таблице 1.3 для УК-2 неразвиты	<b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыки, указанные в таблице 1.3 для УК-2 развиты на элементарном уровне.	<b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыки, указанные в таблице 1.3 для УК-2 - хорошо развиты	<b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыки, указанные в таблице 1.3 для УК-2. доведены до автоматизма.
УК-3 началь- ный	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	<b>Знать:</b> демонстрирует менее 60% знаний, указанных в таблице 1.3 для УК-3. Обучающийся нуждается в постоянных подсказках; допускает грубые ошибки, которые не может исправить самостоятельно.  <b>Уметь:</b> демонстрирует менее 60% умений, установленных в таблице 1.3	<b>Знать:</b> демонстрирует 60-74% знаний, указанных в таблице 1.3 для УК-3. Знания обучающегося имеют поверхностный характер, имеют место неточности и ошибки.  <b>Уметь:</b> демонстрирует менее 60% умений, установленных в табли-	<b>Знать:</b> демонстрирует 75-89% знаний, указанных в таблице 1.3 для УК-3. Обучающийся имеет хорошие, но не исчерпывающие знания; допускает неточности.  <b>Уметь:</b> демонстрирует менее 60% умений, установленных в таблице 1.3	<b>Знать:</b> демонстрирует 90-100% знаний, указанных в таблице 1.3 для УК-3 Знания обучающегося являются прочными и глубокими, имеют системный характер. Обучающийся свободно оперирует знаниями.  <b>Уметь:</b> демонстрирует менее 60% умений, установленных в таблице 1.3

	<p>УК- 3.4 Организует дискуссии по заданной теме и обсуждение результатов работы команды с привлечением оппонентов разработанным идеям</p> <p>УК- 3.5 Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды</p>	<p>для УК-3</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыки, указанные в таблице 1.3 для УК-3 неразвиты</p>	<p>це 1.3 для УК-3</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыки, указанные в таблице 1.3 для УК-3 неразвиты</p>	<p>для УК-3</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыки, указанные в таблице 1.3 для УК-3 - хорошо развиты</p>	<p>для УК-3</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыки, указанные в таблице 1.3 для УК-3- доведены до автоматизма</p>
ОПК-1/ начальный	<p>ОПК-1.2 Осуществляет стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий пищевой промышленности</p> <p>ОПК-1.3 Разрабаты-</p>	<p><b>Знать:</b> демонстрирует менее 60% знаний, указанных в таблице 1.3 для ОПК-1. Обучающийся нуждается в постоянных подсказках; допускает грубые ошибки, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p><b>Знать:</b> демонстрирует 60-74% знаний, указанных в таблице 1.3 для ОПК-1. Знания обучающегося имеют поверхностный характер, имеют место неточности и ошибки.</p>	<p><b>Знать:</b> демонстрирует 75-89% знаний, указанных в таблице 1.3 для ОПК-1. Обучающийся имеет хорошие, но не исчерпывающие знания; допускает неточности.</p>	<p><b>Знать:</b> демонстрирует 90-100% знаний, указанных в таблице 1.3 для ОПК-1. Знания обучающегося являются прочными и глубокими, имеют системный характер. Обучающийся свободно оперирует знаниями.</p>

	вает концепции повышения конкурентоспособности предприятия пищевой промышленности	<b>Уметь:</b> демонстрирует менее 60% умений, установленных в таблице 1.3 для ОПК-1	<b>Уметь:</b> в целом сформированные, но вызывающие затруднения при самостоятельном применении умения, указанные в таблице 1.3 для ОПК-1.	<b>Уметь:</b> сформированные и самостоятельно применяемые умения, указанные в таблице 1.3 для ОПК-1.	<b>Уметь:</b> хорошо развитые, уверенно и успешно применяемые умения, указанные в таблице 1.3 для ОПК-1.
		<b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыки, указанные в таблице 1.3 для ОПК-1 не развиты.	<b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыки, указанные в таблице 1.3 для ОПК-1. развиты на элементарном уровне.	<b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыки, указанные в таблице 1.3 для ОПК-1. хорошо развиты.	<b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыки, указанные в таблице 1.3 для ОПК-1 доведены до автоматизма.

### 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 шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
1	Организация производства как система научных знаний и область практической деятельности	УК-2, УК-3.	Лекция, практическая работа, СРС	БТЗ	1-30	Согласно табл.7.2
				Вопросы для собеседования	1-10	
				Текст практической работы №1	1-2	
				Текст практи-	1-2	

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания	
				наименование	№№ заданий		
1	2	3	4	5	6	7	
				ческой работы №2			
2	Структура предприятий пищевой промышленности	УК-2, УК-3	Лекция, практическая работа, СРС	Вопросы для собеседования	1-15	Согласно табл.7.2	
				Текст практической работы №3	1-2		Согласно табл.7.2
				Текст практической работы №4	1-3		
				Текст практической работы №5	1-3		
3	Производственный процесс и общие принципы организации	УК-2, УК-3, ОПК-1	Лекция, практическая работа, СРС	БТЗ	1-20	Согласно табл.7.2	
				Текст практической работы №6	1-2		
				Текст практической работы №7	1-3		
4	Сущность поточного производства и методы организации потока на предприятиях пищевой промышленности	УК-2 УК-3 ОПК-1	Лекция, практическая работа, СРС	БТЗ	1-16	Согласно табл.7.2	
				Текст практической работы №9	1-3		
				Текст практической работы №10	1-2		
				Текст практической работы №11	1-3		
5	Производственная мощность предприятия и ее резервы	УК-3, ОПК-1	Лекция, практическая работа, СРС	БТЗ	1-20	Согласно табл.7.2	
				Текст практической работы №12	1-3		
				Текст практической работы №13	1-3		
				Текст практической работы №14	1-3		

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
				Текст практической работы №15	1-3	
6	Организация производственной инфраструктуры предприятия	УК-2, УК-3, ОПК-1	Лекция, практическая работа, СРС	Вопросы для собеседования	1-7	Согласно табл. 7.2
				Текст практической работы №16	1-2	
				Текст практической работы №17	1-3	
				Текст практической работы №18	1-3	
				Текст практической работы №19	1-2	
				Текст практической работы №20	1-3	

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

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

Задание в закрытой форме:

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.

Задание в открытой форме:

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

Задание на установление правильной последовательности:

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

Задание на установление соответствия:

1) трудовая дисциплина	1) требует точно соблюдать режимы технологических процессов, рецептуры блюд, не допускать брака в работе, выпускать продукцию, безопасную для здоровья и отличного качества
2) технологическая дисциплина	2) соблюдение работниками требований по охране труда, технике безопасности, производственной санитарии и гигиене, противопожарной охране, пользование спецодеждой, содержание в порядке инвентаря, оборудования, бережное отношение к ним, выполнение приказов и распоряжений руководителей
3) производственная дисциплина	3) основа порядка на производстве, которая предусматривает своевременный выход на работу, соблюдение установленной продолжительности рабочего дня, обеденного перерыва и т. д.

б) Производственная задача по разделу (теме) № 2 «Структура предприятий пищевой промышленности»

Существует два возможных варианта осуществления капиталовложений. Приведенные затраты по этим вариантам равны соответственно 138 руб./шт. и 147 руб./шт., а годовой объем производства продукции – 20 тыс. шт. Приведенные затраты базового варианта равны 150 руб./шт. Рассчитать условный годовой экономический эффект при реализации оптимального варианта.

в) Текст практической работы по теме № 5 «Производственная мощность предприятия и ее резервы» приведен в УММ по дисциплине.

### 7.3.2 Типовые задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся

*Промежуточная аттестация* по дисциплине проводится в форме экзамена. На промежуточной аттестации по дисциплине применяется механизм квалификационного экзамена. Экзамен имеет структуру квалификационного экзамена и состоит из 2 частей:

- теоретической (тестирование бланковое и компьютерное);
- практической (решение компетентностно - ориентированной задачи).

На теоретической части экзамена (тестировании) проверяются знания и частично – умения и навыки обучающихся. 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.

На практической части экзамена проверяются результаты практической подготовки: *компетенции, включая умения, навыки (или опыт деятельности)*). Результаты практической подготовки (*компетенции, включая умения, навыки (или опыт деятельности)*) проверяются с помощью компетентностно-ориентированных задач (ситуационных, производственных) 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.

#### **а) Примеры типовых заданий для теоретической части экзамена (тестирования)**

Задание в закрытой форме:

Производственная мощность предприятия рассчитывается на основе:

- 1) номенклатуры, структуры и количества выпускаемой продукции
- 2) трудоемкости выпускаемой продукции
- 3) отчетных данных о выполнении норм выработки
- 4) все перечисленное

Задание в открытой форме:

Канал, состоящий из совокупности фирм-посредников, физических лиц, которые способствуют физическому перемещению товаров по цепочке от производителя к потребителю называется \_\_\_\_\_.

Задание на установление правильной последовательности:

Расположите этапы процесса разработки нового продукта в порядке следования:

- 1) поиск новой идеи
- 2) изготовление и проведение рыночных испытаний
- 3) разработка торговой марки упаковки
- 4) серийное производство и подготовка рынка

Задание на установление соответствия:

1) трудовая дисциплина	1) требует точно соблюдать режимы технологических процессов, рецептуры блюд, не допускать брака в работе, выпускать продукцию, безопасную для здоровья и отличного качества
2) технологическая дисциплина	2) соблюдение работниками требований по охране труда, технике безопасности, производственной санитарии и гигиене, противопожарной охране, пользование спецодеждой, содержание в порядке инвентаря, оборудования, бережное отношение к ним, выполнение приказов и распоряжений руководителей
3) производственная дисциплина	3) основа порядка на производстве, которая предусматривает своевременный выход на работу, соблюдение установленной продолжительности рабочего дня, обеденного перерыва и т. д.

## **б) Примеры типовых заданий для практической части экзамена**

Компетентностно-ориентированная задача:

Среднегодовая стоимость основных фондов предприятия 360 тыс. руб. Годовой объем реализации произведенной продукции 5400 тыс. руб. Определить фондоотдачу.

а) 0,7. б) 12. в) 15. г) 0,8.

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»;

– положение П 02.207 «Проектирование и реализация основных профессиональных программ высшего образования – программ магистратуры по модели дуального обучения»;

– 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 Сущность понятий «организация» и «система». Основные этапы развития организации промышленного производства в России	0,5	Выполнил, но не ответил или неполно ответил на какой-либо вопрос по практической работе	1,0	Выполнил, правильно и полно ответил на все вопросы по практической работе
Практическая работа № 2 Свойства производственных систем, их классификация)	0,5	Выполнил, но не ответил или неполно ответил на какой-либо вопрос по практической работе	1,0	Выполнил, правильно и полно ответил на все вопросы по практической работе
Практическая работа № 3 История развития науки об организации производства	0,5	Выполнил, но не ответил или неполно ответил на какой-либо вопрос по практической работе	1,0	Выполнил, правильно и полно ответил на все вопросы по практической работе
Практическая работа № 4 Предприятие как самостоятельный хозяйствующий субъект.	0,5	Выполнил, но не ответил или неполно ответил на какой-либо вопрос по практической работе	1,0	Выполнил, правильно и полно ответил на все вопросы по практической работе
Практическая работа № 5 Структура предприятия и ее элементы.	0,5	Выполнил, но не ответил или неполно ответил на какой-либо вопрос по практической работе	1,0	Выполнил, правильно и полно ответил на все вопросы по практической работе
Практическая работа № 6 Производственная структура предприятия пищевой промышленности.	0,5	Выполнил, но не ответил или неполно ответил на какой-либо вопрос по	1,0	Выполнил, правильно и полно ответил на все вопросы по практи-

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
		практической работе		ческой работе
Практическая работа №7 Принципы формирования производственной структуры предприятия	0,5	Выполнил, но не ответил или неполно ответил на какой-либо вопрос по практической работе	1,0	Выполнил, пра- вильно и полно ответил на все во- просы по практи- ческой работе
Практическая работа №8 Производственный процесс и его структура. Оценка и ана- лиз уровня организации про- изводства.	0,5	Выполнил, но не ответил или неполно ответил на какой-либо вопрос по практической работе	1,0	Выполнил, пра- вильно и полно ответил на все во- просы по практи- ческой работе
Практическая работа №9 Принципы рациональной ор- ганизации производственного процесса. Методы организа- ции производства	0,5	Выполнил, но не ответил или неполно ответил на какой-либо вопрос по практической работе	1,0	Выполнил, пра- вильно и полно ответил на все во- просы по практи- ческой работе
Практическая работа №10 Прогрессивные формы орга- низации производства	0,5	Выполнил, но не ответил или неполно ответил на какой-либо вопрос по практической работе	1,0	Выполнил, пра- вильно и полно ответил на все во- просы по практи- ческой работе
Практическая работа № 11 Сущность и понятие поточно- го производства. Основные характеристики производ- ственного потока	0,5	Выполнил, но не ответил или неполно ответил на какой-либо вопрос по практической работе	1,0	Выполнил, пра- вильно и полно ответил на все во- просы по практи- ческой работе
Практическая работа № 12 Производительность поточ- ных линий. Заделы поточных линий	1,0	Выполнил, но не ответил или неполно ответил на какой-либо вопрос по практической работе	2,0	Выполнил, пра- вильно и полно ответил на все во- просы по практи- ческой работе
Практическая работа № 13 Классификация потоков и по- точных линий. Непрерывный поток. Прерывный поток и его разновидности	1,0	Выполнил, но не ответил или неполно ответил на какой-либо вопрос по практической работе	2,0	Выполнил, пра- вильно и полно ответил на все во- просы по практи- ческой работе
Практическая работа №14 Основные этапы расчета и анализа потока. Экономиче- ская эффективность поточно- го производства.	0,5	Выполнил, но не ответил или неполно ответил на какой-либо вопрос по практической работе	1,0	Выполнил, пра- вильно и полно ответил на все во- просы по практи- ческой работе
Практическая работа № 15 Понятие производственной мощности. Факторы, опреде- ляющие величину производ- ственной мощности	1,0	Выполнил, но не ответил или неполно ответил на какой-либо вопрос по практической работе	2,0	Выполнил, пра- вильно и полно ответил на все во- просы по практи- ческой работе
Практическая работа № 16 Пути повышения использова- ния производственной мощ- ности	0,5	Выполнил, но не ответил или неполно ответил на какой-либо вопрос по	1,0	Выполнил, пра- вильно и полно ответил на все во- просы по практи-

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
		практической работе		ческой работе
Практическая работа № 17 Методика расчета производственной мощности. Показатели, характеризующие степень использования производственной мощности.	0,5	Выполнил, но не ответил или неполно ответил на какой-либо вопрос по практической работе	1,0	Выполнил, правильно и полно ответил на все вопросы по практической работе
Практическая работа № 18 Организация ремонтной службы предприятия. Организация внутризаводского транспорта	1,0	Выполнил, но не ответил или неполно ответил на какой-либо вопрос по практической работе	2,0	Выполнил, правильно и полно ответил на все вопросы по практической работе
Практическая работа № 19 Организация и планирование энергетического хозяйства.	0,5	Выполнил, но не ответил или неполно ответил на какой-либо вопрос по практической работе	1,0	Выполнил, правильно и полно ответил на все вопросы по практической работе
Практическая работа № 20 Организация складского хозяйства	0,5	Выполнил, но не ответил или неполно ответил на какой-либо вопрос по практической работе	1,0	Выполнил, правильно и полно ответил на все вопросы по практической работе
СРС	12		24	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Экзамен	0		36	
Итого	24		100	

Для проведения промежуточной аттестации обучающихся (теоретической части и практической части) используется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности. В каждом варианте КИМ –16 заданий (15 вопросов для тестирования и одна компетентностно-ориентированная 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 установление соответствия – 2 балла,
- решение компетентностно-ориентированной задачи – 6 баллов.

Максимальное количество баллов по промежуточной аттестации – 36.

## **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.]. - 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 - <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801>

3. Михайлова С.А. Ценообразование в торговле [Текст]: учебник/ Михайлова С.А.; Курск, ЮЗГУ. Курск: Изд-во ЗАО «Университетская книга», 2021. – 200 с. ISBN 978-5-907441-02-6.

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

## 8.2 Дополнительная учебная литература

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

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

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

6. Антонов А.Н., Морозова Л.С. Основы о современной организации производства.–М.:«Делоисервис»,2004.

7. Васильев В.Н., Садовская Т.Г. Организационно-экономические основы гибкого производства. Учебник.–М.:Высшая школа, 1988.– 272

8. Виноградова М.В., Панина З.И. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса: Учебное пособие.–М.:Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>0</sup>»,2006.–464с.

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

10. Организация, планирование и управление производством на предприятиях пищевой промышленности/под ред. Р.В.Кружковой–5-е изд., перераб. и доп.–М.:Агропромиздат,1985.–495 с.

11. Блинов, А.О. Теория менеджмента: учебник / А.О. Блинов, Н.В. Угрюмова. – Москва: Дашков и К<sup>0</sup>, 2020. – 304 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573334> (дата обращения: 28.02.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-03550-0. – Текст: электронный.

12. Новицкий, Н.И. Организация производства на предприятиях: Уч.–метод. пособие.–М.:Финансы и статистика, 2004. - 392с.

## 8.3 Перечень методических указаний

1. Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности: методические рекомендации по самостоятельной работе студентов направления подготовки 19.04.02 «Продукты питания из

растительного сырья» / Юго-Зап. гос. ун-т; сост. С. А. Михайлова. - Электрон. текстовые дан. (277 КБ). - Курск : ЮЗГУ, 2021. - 10 с. - Загл. с титул. экрана. - Б. ц. - Текст : электронный.

2. Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности: методические указания по выполнению практических работ для студентов направления подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Управление инновационным развитием предприятий пищевой промышленности» / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. С. А. Михайлова. - Электрон. текстовые дан. (670 КБ). - Курск : ЮЗГУ, 2021. - 57 с. - Загл. с титул. экрана. - Б. ц. - Текст : электронный.

3. Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности: методические указания оценочных средств знаний студентов направления подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. С. А. Михайлова. - Электрон. текстовые дан. (377 КБ). - Курск : ЮЗГУ, 2023. - 23 с. - Загл. с титул. экрана. - Б. ц. - Текст : электронный.

#### **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.prlib.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 являются лекции и практические занятия.

На лекциях излагаются и разъясняются основные понятия и положения каждой новой темы; важные положения аргументируются и иллюстрируются примерами из практики; объясняется практическая значимость изучаемой темы; делаются выводы; даются рекомендации для самостоятельной работы по данной теме. На лекциях необходимо задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных вопросов. В ходе лекции студент должен конспектировать учебный материал. Конспектирование лекций – сложный вид работы, предполагающий интенсивную умственную деятельность студента. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное и сделано это лично студентом в режиме реального времени в течение лекции. Не следует стремиться записать лекцию дословно. Целесообразно вначале понять основную мысль, излагаемую лектором, а затем кратко записать ее. Желательно заранее оставлять в тетради пробелы, куда позднее, при самостоятельной работе с конспектом, можно внести дополнительные записи. Конспект лекции лучше подразделять на пункты, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать вопросы плана лекции, который преподаватель дает в начале лекционного занятия. Следует обращать внимание на акценты, выводы, которые делает лектор, отмечая наиболее важные моменты в лекционном материале.

Необходимым является глубокое освоение содержания лекции и свободное владение им, в том числе использованной в ней терминологией. Работу с конспектом лекции целесообразно проводить непосредственно после ее прослушивания, что способствует лучшему усвоению материала, позволяет своевременно выявить и устранить «пробелы» в знаниях. Работа с конспектом лекции предполагает перечитывание конспекта, внесение в него, по необходимости, уточнений, дополнений, разъяснений и изменений. Некоторые вопросы выносятся за рамки лекций. Изучение вопросов, выносимых за рамки лекционных занятий, предполагает самостоятельное изучение студентами дополнительной литературы, указанной в п.8.2.

Изучение наиболее важных тем или разделов дисциплины продолжается на практических занятиях, 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. Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала. При работе с источниками и литературой необходимо:

- сопоставлять, сравнивать, классифицировать, группировать, систематизировать информацию в соответствии с определенной учебной задачей;
- обобщать полученную информацию, оценивать прочитанное;
- фиксировать основное содержание прочитанного текста; формулировать устно и письменно основную идею текста; составлять план, формулировать тезисы.

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. Обязательным элементом самостоятельной работы по дисциплине является самоконтроль. Одной из важных задач обучения студентов способам и приемам самообразования является формирование у них умения самостоятельно контролировать и адекватно оценивать результаты своей учебной деятельности и на этой основе управлять процессом овладения знаниями. Овладение умениями самоконтроля приучает студентов к планированию учебного труда, способствует углублению их внимания, памяти и выступает как важный фактор развития познавательных способностей. Самоконтроль включает:

- оперативный анализ глубины и прочности собственных знаний и умений;
- критическую оценку результатов своей познавательной деятельности.

Самоконтроль учит ценить свое время, позволяет вовремя заметить и исправить свои ошибки. Формы самоконтроля могут быть следующими:

- устный пересказ текста лекции и сравнение его с содержанием конспекта лекции;

– составление плана, тезисов, формулировок ключевых положений текста по памяти;

– пересказ с опорой на иллюстрации, чертежи, схемы, таблицы, опорные положения.

Самоконтроль учебной деятельности позволяет студенту оценивать эффективность и рациональность применяемых методов и форм умственного труда, находить допускаемые недочеты и на этой основе проводить необходимую коррекцию своей познавательной деятельности.

При подготовке к промежуточной аттестации по дисциплине необходимо повторить основные теоретические положения каждой изученной темы и основные термины, самостоятельно решить несколько типовых компетентностно-ориентированных задач.

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

*Информационные технологии:*

1 Операционная система Windows.

*Программное обеспечение:*

1 Microsoft Office 2016 (Libre office): режим доступа – свободный.

*Информационные справочные системы:*

1 Справочно-правовая система Консультант Плюс: режим доступа – свободный;

2 Система ГАРАНТ: режим доступа – по подписке.

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

Аудиторные занятия по дисциплине проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа и лаборатории кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров, оснащенных стандартной учебной мебелью (столы и стулья для обучающихся; стол и стул для преподавателя; доска).

Для организации образовательного процесса применяются технические средства обучения: компьютер ВаРИАНт PDC2160/C33/2\*512Mb/HDD160Gb/DVD-ROM/FDD/ATX350W/K/m/WXP/OFF/17”TFT E700.

Для осуществления практической подготовки обучающихся при реализации дисциплины используются оборудование и технические средства обучения:

- а) кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров;
- б) предприятия-заказчика.

### **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. 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 страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	измененных	замененных	аннулированных	новых			