



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

Ю.В. Приходько
(подпись) (Ф.И.О.)
« 11 » 06 2015 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий кафедрой химии и
инженерии биологических систем

Ю.В. Приходько
(подпись) (Ф.И.О. .)
« 11 » 06 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли
Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль «Технология бродильных производств и виноделие»
Форма подготовки очная

курс 4 семестр 7
лекции 18 час.
практические занятия 36 час.
лабораторные работы - час.
в том числе с использованием МАО лек. 10 /пр. 4 /лаб. - час.
всего часов аудиторной нагрузки 54 час.
в том числе с использованием МАО 14 час.
самостоятельная работа 63 час.
контрольные работы (количество) не предусмотрены
курсовая работа / курсовой проект - семестр
зачет - семестр
экзамен 7 семестр (27 час)

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.03.2015 № 211

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры химии и инженерии биологических систем, протокол № 10 от 11 июня 2015 г.

Заведующий кафедрой химии и инженерии биологических систем, д.т.н, проф. Ю.В. Приходько
Составитель (ли): к.т.н., доцент Ким Е.М.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Заведующий кафедрой _____ Ю.В. Приходько
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Заведующий кафедрой _____ Ю.В. Приходько
(подпись) (И.О. Фамилия)

Дисциплина «Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли» предназначена для студентов 4 курса, обучающихся по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология бродильных производств и виноделие»; входит в базовую часть и является обязательной для изучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е.; 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекции (18 час.), практические занятия (36 час.) и самостоятельная работа студентов (90 час.), форма итогового контроля - экзамен.

Дисциплина «Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли» логически и содержательно связана с такими курсами как «Основы проектирования напитков», «Проектирование пищевых производств», «Технологическое оборудование отрасли».

Содержание дисциплины «Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли» ориентирована на понимание технологического процесса на предприятиях отрасли, принципов выбора оптимальных технологических и технических параметров, для организации и ведения технологического процесса на предприятиях отрасли.

Цель изучения дисциплины – понимание общих законов развития и организации производства в практике, а так же принципов деятельности предприятий отрасли с учетом возросшей конкурентной борьбы в современных условиях развития рыночных отношений.

Задачи дисциплины:

- усвоение теоретических основ организации и ведения основного и вспомогательного производства;
- изучение взаимосвязей процессов, происходящих на производстве и установление необходимой пропорциональности, непрерывности и ритмичности производственного процесса;
- ознакомление с основными принципами выбора эффективной формы организации производства.

Для успешного изучения дисциплины «Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-1);

- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Знает	технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья
	Умеет	проводить анализ технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья и разрабатывать мероприятия по их совершенствованию
	Владеет	методами совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-2 способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	Знает	основные виды технологического оборудования, а также режимы его эксплуатации и технические условия для производства продуктов питания из растительного сырья
	Умеет	обоснованно подбирать технологическое оборудование для оптимизации процесса производства продуктов питания из растительного сырья
	Владеет	навыками эксплуатации технологического оборудования
ПК-7 способность осуществлять управление действующими технологическими линиями	Знает	технологическое оборудование, его технические характеристики, процессы производства пищевых продуктов из растительного сырья; новейшие

(процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья		технологические разработки в области пищевых производств
	Умеет	осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья
	Владеет	навыками управления основными технологическими линиями (процессами)
ПК-10 способность организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	Знает	современные технологии напитков из растительного сырья; принципы работы действующих технологических линий и процессов
	Умеет	выявлять объекты для улучшения технологии напитков из растительного сырья
	Владеет	методами управления действующими технологическими линиями (процессами) и навыками его организации
ПК-22 способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	Знает	принципы реализации системы менеджмента качества при организации и ведении технологического процесса
	Умеет	применять основные знания о характеристиках и процессах реализации системы менеджмента качества при организации и ведении технологического процесса
	Владеет	основными методами реализации системы менеджмента качества организации и ведении технологического процесса

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: семинар-дискуссия, игровое производственное проектирование, дебрифинг, круглый стол, лекция дискуссия.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Раздел I. Организационные и правовые основы деятельности предприятия (6 час.)

Тема 1. Основные черты и задачи предприятий отрасли (2 часа)

Отрасль. Предприятие. Цели. Задачи.

Тема 2. Классификация предприятий (2 часа)

Отраслевая принадлежность. Классификация по общности производственного профиля. Классификация по размерам, по степени специализации, по времени работы в течение года, по уровню технической оснащенности, по форме собственности.

Тема 3. Производственная структура предприятия (2 часа)

Основные подразделения. Вспомогательные подразделения. Цех. Производственный участок. Рабочее место. Лекция-дискуссия.

Раздел II. Организация производственного процесса (12 час.)

Тема 1. Производственный процесс и его характеристика (2 часов)

Производственный процесс. Основные технологические процессы. Вспомогательные производственные процессы. Составной элемент технологического процесса. Обслуживающие производственные процессы. Простые и сложные производственные процессы. Стадии производственного процесса. Классификация производственных процессов: по роли в изготовлении продукции, по характеру протекания, по стадиям изготовления, по степени непрерывности, по степени технической оснащенности, в зависимости от особенностей используемого оборудования. Операции, включаемые в производственный процесс. Понятие операции. Основные и вспомогательные операции. Основные параметры производственного процесса. Темп операции. Такт операции.

Тема 2. Основные принципы рациональной организации производственных процессов (2 час)

Основные принципы рациональной организации производственных процессов. Принцип дифференциации. Принцип концентрации операций и интеграции. Принцип специализации. Принцип пропорциональности. Принцип прямооточности. Принцип непрерывности. Принцип ритмичности. Принцип автоматичности. Принцип гибкости. Принцип профилактики. Лекция-дискуссия.

Тема 3. Типы производств (2 часа)

Технологический тип производственной структуры. Технологический тип производственной структуры. Предметный тип производственной структуры. Смешанный (предметно-технологический) тип производственной структуры. Единичный, серийный, массовый типы производств.

Тема 4. Методы сокращения длительности производственного цикла (2 часа)

Производственный цикл. Длительность производственного цикла. Рабочий период. Время перерывов. Последовательный вид движения. Параллельный вид движения. Параллельно-последовательный вид движения.

Тема 5. Организация поточного производства (2 час)

Особенности поточного производства. Поточные линии. Классификация поточных линий по степени непрерывности, по охвату производства, по уровню механизации и автоматизации. Методы организации различных производств.

Тема 6. Правила организации и ведения технологического процесса на предприятиях отрасли (2 час)

Основные технологические кодексы установившейся практики правил организации и введения технологического процесса. Лекция-дискуссия.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практические занятия (36 час.)

Занятие 1. Характеристика производственной деятельности предприятия (4 часа)

1. Изучение организационно-правовых форм предприятий отрасли (на примере мест прохождения производственной практики).
2. Характеристика производственной деятельности предприятия.
3. Изучение производственной структуры предприятия с учетом рациональной планировки подразделений, материальных потоков.
4. Изучение возможностей и значения организационных структур в деятельности предприятия. Деловая игра.

Занятие 2. Производственная структура предприятия (2 часа)

1. Составление структуры производственного процесса предприятия производственной практики с учетом его рационального совершенствования.
2. Оценка уровня организации производственного процесса: пропорциональность, непрерывность, параллельность, прямоточность, ритмичность производства. Игровое производственное проектирование.

Занятие 3. Типы производств и характеристика производственного цикла (4 часов)

1. Расчёт и построение графиков движения предметов труда производства.
2. Характеристика особенностей каждого из типов производства.
3. Составление графиков производственного цикла выпуска продукции.
4. Характеристика состава производственного цикла, значения и путей сокращения его деятельности.

Занятие 4. Организация поточного производства (2 часа)

1. Определение длительности технологического цикла приготовления пивного сула при параллельном процессе производства. Построить график технологического цикла. Условно считать, технологический процесс состоящим из 6 операций (дробление солода, приготовление затора, фильтрование затора, кипячение сула с хмелем, отделение сула от хмелевой дробины, осветление и охлаждение сула). Емкость бродильного аппарата рассчитана на три варки.

2. Оценка ритмичности производства.

3. Расчет технологический, транспортный, оборотный, страховой заделов и межоперационных (с построением эпюры) заделов.

Занятие 5. Производственная мощность предприятия (2 часов)

1. Определение сменной, годовой производственной мощности предприятия, уровня общей, экстенсивной и интенсивной загрузки мощности предприятия.

Занятие 6. Правила организации и ведения технологического процесса на предприятиях отрасли (4 часа)

1. Изучение правил организации технологического процесса на предприятиях отрасли. Игровое производственное проектирование.

2. Изучение структуры производственного цикла: основные операции, вспомогательные операции, перерывы.

3. Определение резервов уменьшения длительности производственного цикла, последствий сокращения длительности производственного цикла.

Занятие 7. Сущность и экономическое значение концентрации производства (2 час.).

1. Изучение формы концентрации промышленного производства. Оптимальный размер производства

2. Определение форм специализации промышленного производства.

3. Определение экономической эффективности специализации.

4. Определение оптимального размера производства.

Занятие 8. Понятие и содержание технической подготовки производства (4 час.).

1. Конструкторская подготовка производства: понятие и задачи. Этапы конструкторской подготовки производства. Система конструкторской документации.

2. Сущность и задачи технологической подготовки производства. Этапы технологической подготовки производства. Организация технологической подготовки производства.

3. Система документации по организации технической подготовки производства.

Занятие 9. Основные оценочные средства предприятия отрасли (2 час.)

1. Изучение сменной, годовой производственной мощности предприятия.

2. Изучение уровней общей, экстенсивной и интенсивной загрузки мощности предприятия.

3. Изучение методов расчета стоимости основных средств.

4. Изучение методов расчета амортизационных отчислений, расчета показателей использования основных средств, баланса рабочего времени работы оборудования.

Занятие 10. Показатели численности и движения трудовых ресурсов предприятия (2 час.)

1. Изучение показателей производительности труда, методов расчета выработка.

2. Изучение методов расчета производительности труда.

Занятие 11. Составление калькуляции продукции (2 час.)

1. Изучение и характеристика текущих издержек производства (явные, вмененные и безвозвратные издержки). Круглый стол.

2. Изучение сути переменных и постоянных затрат при производстве и реализации продукции на разных видах производства.

3. Составление калькуляции себестоимости продукции предприятия отрасли.

4. Изучение путей снижения себестоимости продукции

Занятие 12. Прибыль и рентабельность продукции (2 час.)

1. Прибыль, как мера эффективности работы предприятия.

2. Прибыль, как конечный финансовый результат хозяйственной деятельности предприятия.

3. Определение рентабельности как показателя эффективности работы предприятия. Дебрифинг.

Занятие 13. Мощность предприятия, коэффициент использования мощности (4 час.)

1. Изучение производственной программы предприятий отрасли.

2. Определение коэффициентов финансовой устойчивости предприятий отрасли.

3. Показатели платежеспособности предприятий отрасли.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;

характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;

требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;

критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Основные черты и задачи предприятий отрасли	ПК-22	знает	УО-1 – собеседование	Экзамен Вопросы 1-9
			умеет	УО-1 – собеседование	Практическое занятие 1
			владеет	УО-1 – собеседование	Практическое занятие 1
2	Классификация предприятий	ПК-22	знает	УО-1 – собеседование	Экзамен, вопросы 10-15
			умеет	УО-1 – собеседование	Практическое занятие 2
			владеет	ПР-12 – Расчётно-графическая работа	Практическое занятие 2
3	Производственная структура предприятия	ОПК-2	знает	УО-1 – собеседование	Экзамен, вопросы 16-22
			умеет	УО-1 – собеседование ПР-12 – Расчётно-графическая работа	Практическое занятие 3
			владеет	ПР-12 – Расчётно-графическая работа	Практическое занятие 4
4	Производственный процесс и его характеристика	ПК-7	знает	УО-1 – собеседование	Экзамен Вопросы 23-30
			умеет	УО-1 – собеседование	Практическое занятие 5

			владеет	УО-1 – собеседовани е	Практическое занятие 5
5	Основные принципы рациональной организации производственных процессов	ОПК-2	знает	УО-1 – собеседовани е	Экзамен Вопросы 31-42
			умеет	УО-1 – собеседовани е	Практическое занятие 6
			владеет	УО-1 – собеседовани е	Практическое занятие 6
6	Типы производств	ПК-2	знает	УО-1 – собеседовани е	Экзамен Вопросы 43-47
			умеет	ПР-12 – Расчётно- графическая работа	Практическое занятие 7
			владеет	УО-1 – собеседовани е	Практическое занятие 8
7	Методы сокращения длительности производственного цикла	ПК-7	знает	УО-1 – собеседовани е	Экзамен Вопросы 48-53
			умеет	УО-1 – собеседовани е ПР-12 – Расчётно- графическая работа	Практическое занятие 9
			владеет	ПР-12 – Расчётно- графическая работа	Практическое занятие 9
8	Организация поточного производства	ПК-10	знает	УО-1 – собеседовани е	Экзамен Вопросы 54-59
			умеет	ПР-12 – Расчётно- графическая работа	Практическое занятие 10
			владеет	УО-1 – собеседовани е	Практическое занятие 11
9	Правила организации и ведения	ПК-7	знает	УО-1 – собеседовани е	Экзамен Вопросы 54-64

	технологического процесса на предприятиях отрасли		умеет	УО-1 – собеседование ПР-12 – Расчётно-графическая работа	Практическое занятие 12
			владеет	ПР-12 – Расчётно-графическая работа	Практическое занятие 13

Контрольные и методические материалы, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы представлены в Приложении 2.

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

1. Алексеев, Г.В. Системный подход в пищевой инженерии. Общие определения и некоторые приложения [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.В. Алексеев, С.А. Бредихин, И.И. Холявин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2017. — 160 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91634>
2. Организация производства и логистика предприятий общественного питания (Магистратура) [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.С. Родионова [и др.]. — Электрон. дан. — Воронеж : ВГУИТ, 2016. — 126 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/92225>
3. Теория организации. Организация производства / Агарков А.П. - М.: Дашков и К, 2017. - 272 с.: ISBN 978-5-394-01583-0 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415506>
4. Экономика и организация пищевых производств: Учебное пособие / Дубровин И.А., Есина А.Р., Стуканова И.П., - 4-е изд., доп. и

- перераб. - М.: Дашков и К, 2017. - 228 с.: 60x84 1/16 ISBN 978-5-394-01997-5 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/343617>
5. Экономика и организация предприятия: практикум [Электронный ресурс] / Л.В. Менх [и др.]. — Электрон. дан. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 116 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/99573>
 6. Экономика и организация предприятия: практикум [Электронный ресурс] / Л.В. Менх [и др.]. — Электрон. дан. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 116 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/99573>.
 7. Экономика и управление на предприятии / Агарков А.П., Голов Р.С., Теплышев В.Ю. - М.: Дашков и К, 2017. - 400 с.: ISBN 978-5-394-02159-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415185>

Дополнительная литература

1. Ершов, В.Д. Технология и организация производства продуктов питания: Словарь основных терминов и понятий [Электронный ресурс] : словарь / В.Д. Ершов, Е.И. Корчагина. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 80 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91633>
2. Захаренкова, И.А. Производственный менеджмент. Основы организации и управления производством [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.А. Захаренкова, И.Н. Иготти, В.В. Беспалова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : СПбГЛТУ, 2016. — 24 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/76035>
3. Организация производства на предприятиях пищевых отраслей [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю.А. Саликов [и др.]. — Электрон. дан. — Воронеж : ВГУИТ, 2010. — 324 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5832>
4. Стрекалова, Г.Р. Бизнес-процессы в пищевой отрасли [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.Р. Стрекалова, М.А. Поливанов, М.Г.

Нуртдинов. — Электрон. дан. — Казань : КНИТУ, 2017. — 204 с. —
Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102023>

Нормативно-правовые материалы

1. Закон о техническом регулировании: федеральный закон № 184-ФЗ от 27 декабря 2002 г. [Электронный ресурс]: принят Государственной Думой 15 декабря 2002 г. // ГАРАНТ: информационно-правовая система. – Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12129354/paragraph/157574:1>
2. Стратегия развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации на период до 2020 года, [Электронный ресурс]: [утв. распоряжением Правительства Российской Федерации от 17.04.2012 N 559-р]: официальный текст: Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 18, ст.2246 // ГАРАНТ: информационно-правовая система. – Режим доступа: <http://www.garant.ru/iv/>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) – официальный сайт: <https://www.gost.ru/portal/gost/>
2. Агентство «Стандарты и качество» – официальный сайт: <https://ria-stk.ru/>
3. Приморский центр сертификации – официальный сайт: <http://www.vladcertificate.ru/>
4. Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Приморском крае» (ФБУ «Приморский ЦСМ») – официальный сайт: <http://primcsm.ru/>

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

1. – Microsoft Office Professional Plus 2010;

2. –Офисный пакет, включающий программное обеспечение для работы с различными типами документов (текстами, электронными таблицами, базами данных и др.);
3. – 7Zip 9.20 - свободный файловый архиватор с высокой степенью сжатия данных;
4. – ABBYY FineReader 11 - программа для оптического распознавания символов;
5. – Adobe Acrobat XI Pro – пакет программ для создания и просмотра электронных публикаций в формате PDF;
6. – ESET Endpoint Security - комплексная защита рабочих станций на базе ОС Windows. Поддержка виртуализации + новые технологии;
7. – WinDjView 2.0.2 - программа для распознавания и просмотра файлов с одноименным форматом DJV и DjVu;
8. Локальные сетевые ресурсы:
 - Справочно-правовая система Гарант операционная система – Microsoft Windows Linux (с WINE@Etersoft) iOS Android и др.;
 - Компьютерная справочная правовая система КонсультантПлюс – операционная система Microsoft Windows, Linux (с WINE), Apple iOS Android, Windows Phone;
 - Профессиональная справочная система Техэксперт – операционные система Microsoft Windows, Linux, FreeBSD.

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли» раскрывается на лекционных занятиях, так как лекция является основной формой обучения, где преподавателем даются основные понятия дисциплины.

Последовательность изложения материала на лекционных занятиях, направлена на формирование у студентов ориентировочной основы для последующего усвоения материала при самостоятельной работе.

На практических занятиях в ходе дискуссий на семинарских занятиях, при обсуждении докладов и на занятиях с применением методов активного обучения бакалавры учатся анализировать и прогнозировать развитие науки о технологическом процессе, раскрывают ее научные и социальные проблемы.

Практические занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Практические работы направлены на формирование у студентов навыков самостоятельной исследовательской работы. В ходе практических занятий бакалавр выполняет комплекс заданий, позволяющий закрепить лекционный материал по изучаемой теме, получить основные навыки в области организации и ведения технологического процесса. Активному закреплению теоретических знаний способствует обсуждение проблемных аспектов дисциплины в форме семинара и занятий с применением методов активного обучения. При этом происходит развитие навыков самостоятельной исследовательской деятельности в процессе работы с научной литературой, периодическими изданиями, формирование умения аргументированно отстаивать свою точку зрения, слушать других, отвечать на вопросы, вести дискуссию.

При написании докладов рекомендуется самостоятельно найти литературу к нему. В докладах раскрывается содержание исследуемой проблемы. Работа над докладом помогает углубить понимание отдельных

вопросов курса, формировать и отстаивать свою точку зрения, приобретать и совершенствовать навыки самостоятельной творческой работы, вести активную познавательную работу.

Основные виды самостоятельной работы бакалавров – это работа с литературными источниками и методическими рекомендациями по изучению и подбору оборудования, интернет–ресурсами для более глубокого ознакомления с отдельным оборудованием предприятий отрасли. Результаты работы оформляются в виде докладов с последующим обсуждением. Темы докладов соответствуют основным разделам курса.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации проводятся устные опросы, семинарские занятия и коллоквиумы.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование оборудованных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень основного оборудования
<p>Мультимедийная аудитория г.Владивосток, о.Русский п Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М311 Площадь 96.2 м²</p>	<p>Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK; Экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuagex; Подсистема видеокмутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron; Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе беспроводного микрофона и приемника; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; Сетевой контроллер управления Extron IPL T S4; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).</p>
<p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>Моноблок HP ProOne 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 1TB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW,GigEth,Wi-Fi,BT,usb kbd/mse,Win7Pro (64-bit)+Win8.1Pro(64-bit),1-1-1 Wty Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек.</p> <p>Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеувеличителем с возможностью регуляции цветовых</p>

	спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками
Компьютерный класс г. Владивосток, о. Русский п. Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М621 Площадь 44.5 м ²	Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK 19.5" Intel Core i3-4160T 4GB DDR3-1600 SODIMM (1x4GB)500GB Windows Seven Enterprise - 17 штук; Проводная сеть ЛВС – Cisco 800 series; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).
Аудитория для самостоятельной работы студентов г. Владивосток, о. Русский п. Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М621 Площадь 44.5 м ²	Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK 19.5" Intel Core i3-4160T 4GB DDR3-1600 SODIMM (1x4GB)500GB Windows Seven Enterprise - 17 штук; Проводная сеть ЛВС – Cisco 800 series; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

по дисциплине «Организация и ведение технологического процесса на
предприятиях отрасли»

**Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного
сырья**

профиль «Технология бродильных производств и виноделие»

Форма подготовки очная

Владивосток

2018

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	1-2 НЕДЕЛЯ	Проработка лекционного материала по конспектам и учебной литературе	6 ЧАСОВ	опрос
2	3-4 НЕДЕЛЯ	Проработка лекционного материала по конспектам и учебной литературе. Подготовка к практической работе «Характеристика производственной деятельности предприятия»	6 ЧАСОВ	опрос
3	4-5 НЕДЕЛЯ	Проработка лекционного материала по конспектам и учебной литературе, подготовка докладов. Подготовка к практическому занятию «Производственная структура предприятия».	6 ЧАСОВ	опрос
4	6-7 НЕДЕЛЯ	Проработка лекционного материала по конспектам и учебной литературе. Подготовка докладов. Подготовка к практическому занятию «Типы производств и характеристика производственного цикла»	6 ЧАСОВ	опрос, защита докладов
5	8-9 НЕДЕЛЯ	Проработка лекционного материала по	6 ЧАСОВ	опрос, защита докладов

		конспектам и учебной литературе. Подготовка докладов. Подготовка к практическому занятию «Организация поточного производства»		
6	9 НЕДЕЛЯ	Проработка лекционного материала по конспектам и учебной литературе. Подготовка докладов. Подготовка к практическому занятию «Производственная мощность предприятия»	6 ЧАСОВ	опрос, конспект, защита докладов
7	10 НЕДЕЛЯ	Проработка лекционного материала по конспектам и учебной литературе. Подготовка докладов. Подготовка к практическому занятию «Правила организации и ведения технологического процесса на предприятиях отрасли»	6 ЧАСОВ	опрос, конспект, защита докладов
8	11 НЕДЕЛЯ	Проработка лекционного материала по конспектам и учебной литературе. Подготовка докладов. Подготовка к практическому занятию «Сущность и экономическое значение концентрации	6 ЧАСОВ	опрос, конспект, защита докладов

		производства»		
9	12 НЕДЕЛЯ	Проработка лекционного материала по конспектам и учебной литературе. Подготовка докладов. Подготовка к практическому занятию «Понятие и содержание технической подготовки производства»	6 ЧАСОВ	опрос, конспект, защита докладов
10	13 НЕДЕЛЯ	Проработка лекционного материала по конспектам и учебной литературе. Подготовка докладов. Подготовка к практическому занятию «Основные оценочные средства предприятия отрасли»	6 ЧАСОВ	опрос, конспект, защита докладов
11	14 НЕДЕЛЯ	Проработка лекционного материала по конспектам и учебной литературе. Подготовка докладов. Подготовка к практическому занятию «Показатели численности и движения трудовых ресурсов предприятия»	6 ЧАСОВ	опрос, конспект, защита докладов
12	15 НЕДЕЛЯ	Проработка конспекта по учебной литературе. Подготовка к практическому занятию «Составление калькуляции продукции»	6 ЧАСОВ	опрос, конспект

13	16 НЕДЕЛЯ	Проработка конспекта по учебной литературе, подготовка к экзамену. Подготовка к практическому занятию «Прибыль и рентабельность продукции»	6 ЧАСОВ	опрос, конспект
14	17 НЕДЕЛЯ	Проработка конспекта по учебной литературе, подготовка к экзамену. Подготовка к практическому занятию «Мощность предприятия, коэффициент использования мощности»	6 ЧАСОВ	опрос, конспект
15	18 НЕДЕЛЯ	Проработка лекционного материала по конспектам и учебной литературе, подготовка к экзамену	6 ЧАСОВ	опрос

Рекомендации по самостоятельной работе студентов

Цель самостоятельной работы студента – осмысленно и самостоятельно работать сначала с учебным материалом, затем с научной информацией, заложить основы самоорганизации и самовоспитания с тем, чтобы привить умение в дальнейшем непрерывно повышать свою профессиональную квалификацию.

Процесс организации самостоятельной работы студентов включает в себя следующие этапы:

- подготовительный (определение целей, составление программы, подготовка методического обеспечения, подготовка оборудования);

- основной (реализация программы, использование приемов поиска информации, усвоения, переработки, применения, передачи знаний, фиксирование результатов, самоорганизация процесса работы);
- заключительный (оценка значимости и анализ результатов, их систематизация, оценка эффективности программы и приемов работы, выводы о направлениях оптимизации труда).

В процессе самостоятельной работы студент приобретает навыки самоорганизации, самоконтроля, самоуправления, саморефлексии и становится активным самостоятельным субъектом учебной деятельности. Самостоятельная работа студентов должна оказывать важное влияние на формирование личности будущего специалиста, она планируется студентом самостоятельно. Каждый студент самостоятельно определяет режим своей работы и меру труда, затрачиваемого на овладение учебным содержанием по каждой дисциплине. Он выполняет внеаудиторную работу по личному индивидуальному плану, в зависимости от его подготовки, времени и других условий.

Методические рекомендации по самостоятельной работе студентов

По мере освоения материала по тематике дисциплины предусмотрено выполнение самостоятельной работы студентов по сбору и обработки литературного материала для расширения области знаний по изучаемой дисциплине, что позволяет углубить и закрепить конкретные практические знания, полученные на аудиторных занятиях. Для изучения и полного освоения программного материала по дисциплине используется учебная, справочная и другая литература, рекомендуемая настоящей программой, а также профильные периодические издания.

При самостоятельной подготовке к занятиям студенты конспектируют материал, самостоятельно изучают вопросы по пройденным темам, используя при этом учебную литературу из предлагаемого списка,

периодические печатные издания, научную и методическую информацию, базы данных информационных сетей (Интернет и др.).

Самостоятельная работа складывается из таких видов работ как работа с конспектом лекций; изучение материала по учебникам, справочникам, видеоматериалам и презентациям, а также прочим достоверным источникам информации; подготовка к экзамену. Для закрепления материала достаточно, перелистывая конспект или читая его, мысленно восстановить материал. При необходимости обратиться к рекомендуемой учебной и справочной литературе, записать непонятные моменты в вопросах для уяснения их на предстоящем занятии.

Подготовка к практическим занятиям. Этот вид самостоятельной работы состоит из нескольких этапов:

1) Повторение изученного материала. Для этого используются конспекты лекций, рекомендованная основная и дополнительная литература;

2) Углубление знаний по теме. Необходимо имеющийся материал в лекциях, учебных пособиях дифференцировать в соответствии с пунктами плана практического занятия. Отдельно выписать неясные вопросы, термины. Лучше это делать на полях конспекта лекции или учебного пособия. Уточнение надо осуществить при помощи справочной литературы (словари, энциклопедические издания и т.д.);

3) Составление развернутого плана выступления, или проведения расчетов, решения задач, упражнений и т.д. При подготовке к практическим занятиям студенты конспектируют материал, готовят ответы по приведенным вопросам по темам практических занятий. Дополнительно к практическому материалу студенты самостоятельно изучают вопросы по пройденным темам, используя при этом учебную литературу из предлагаемого списка, периодические печатные издания, научную и методическую информацию, базы данных информационных сетей (Интернет и др.).

Требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы

Специальных требований к предоставлению и оформлению результатов данной самостоятельной работы нет.

Методические указания к выполнению доклада

Цели и задачи

Доклад представляет собой краткое изложение проблемы практического или теоретического характера с формулировкой определенных выводов по рассматриваемой теме. Избранная студентом проблема изучается и анализируется на основе одного или нескольких источников.

Целями написания доклада являются:

- развитие у студентов навыков поиска актуальных проблем современного законодательства;
- развитие навыков краткого изложения материала с выделением лишь самых существенных моментов, необходимых для раскрытия сути проблемы;
- развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком.

Задачами написания доклада являются:

- научить студента максимально верно передавать мнения авторов;
- научить студента грамотно излагать свою позицию по анализируемой проблеме;
- подготовить студента к дальнейшему участию в научно – практических конференциях, семинарах и конкурсах;
- уяснить для себя и изложить причины своего согласия (несогласия) с мнением того или иного автора по данной проблеме.

Основные требования к содержанию

Студент должен использовать только те материалы (научные статьи, монографии, пособия), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Содержание должно быть конкретным, исследоваться должна только одна проблема (допускается несколько, только если они взаимосвязаны). Студенту необходимо строго придерживаться логики изложения (начать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы, проанализировать пути ее решения и сделать соответствующие выводы). Доклад должен заканчиваться выведением выводов по теме.

По своей *структуре* доклад состоит из:

1. Титульного листа;
2. Введения, где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию;
3. Основного текста, в котором последовательно раскрывается избранная тема. Основной текст доклада предполагает разделение на 2-3 параграфа без выделения глав. При необходимости текст доклада может дополняться иллюстрациями, таблицами, графиками, но ими не следует "перегружать" текст;
4. Заключения, где студент формулирует выводы, сделанные на основе основного текста.
5. Списка использованной литературы. В данном списке называются как те источники, на которые ссылается студент при подготовке доклада, так и иные, которые были изучены им при подготовке.

Объем доклада составляет 10-12 страниц машинописного текста, но в любом случае не должен превышать 12 страниц. Интервал – 1,5, размер шрифта – 14, поля: левое — 3 см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5 см. Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

Порядок сдачи доклада и его оценка

Доклады пишутся студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем, докладывается студентом и выносится на обсуждение.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение семестра. При оценке доклада учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой, умение ставить проблему и анализировать ее, умение логически мыслить, владение профессиональной терминологией, грамотность оформления.

Рекомендуемая тематика докладов

1. Организация производства как система научных знаний и область практической деятельности.
2. Этапы развития теории организации производства. Научные основы организации производства.
3. Система категорий, основные элементы и принципы эффективной организации производства.
4. Производственные системы и их виды.
5. Предприятие как производственная система. Особенности отраслевого производства, как объекта организации.
6. Основные тенденции и закономерности развития организации производства на предприятиях отрасли.
7. Оценка и анализ уровня организации производства.
8. Структура производственных систем в отрасли.
9. Содержание и порядок проектирования организации основных производств на предприятии отрасли.
10. Организационное проектирование вспомогательных производственных процессов и обслуживающих производств.

11. Особенности отраслевого производства в межотраслевых комплексах.
12. Основные направления совершенствования организации производства на предприятиях в современных условиях.
13. Современный этап развития науки организации производства.
14. Концепция гибкого интегрированного производства.
15. Этапы развития теории организации производства.
16. Развитие организации производства в дореволюционный период.
17. Научная организация производства в России 20 - 30-х годов.
18. Теория и практика организации производства с 1941 по 1945 годы.
19. Организация производства с 1946 по 1965 годы.
20. Современный этап организации производства на предприятиях и в объединениях.
21. Состав и структура производственных процессов.
22. Производственная структура предприятия и факторы, влияющие на ее совершенствование.
23. Типы производства и их основные характеристики. Требования, предъявляемые к организации основного производства.
24. Научные основы организации производственных процессов.
25. Тенденции организации автоматизированного производства.
26. Поточные методы организации производства и их роль в развитии народного хозяйства страны.
27. История организации поточного производства за рубежом.
28. История организации поточного производства в нашей стране, его характеристика в различные периоды времени.
29. Единичный, серийный, массовый тип, их определение и характеристика.
30. Производственный цикл, его структура, определение, характеристика, факторы.

31. Техническая оснащенность производства. Технологические, контрольные, транспортные операции, их составляющие и характеристика.

32. Рабочий период, его состав, определение, характеристика процессов.

33. Предпринимательство, определение, характеристика, организационно-правовые формы, характеристика имущественного комплекса. Деятельность предприятия, регулирование, учредительные документы, их характеристика.

34. Производственно-техническое, хозяйственно-экономическое, организационное единство, возможности и характер, определение, документы, сроки отчетности, взаимоотношения, условия труда и оплата.

35. Методы организации. Классификация и характеристика по степени самостоятельности, по отраслевой и внутриотраслевой принадлежности.

36. Малые предприятия, численность, льготы, стимулирование.

37. Характеристика процессов хозяйственной деятельности предприятия (производственный, коммерческий, финансовый и др).

38. Характеристика основных, вспомогательных и непромышленных обслуживающих подразделений.

39. Производственная структура предприятия и характеристика, состав территориальная принадлежность (цех, производственный участок, рабочее место). Размеры производств: принцип и сочетание.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Организация и ведение технологического процесса на
предприятиях отрасли»

**Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного
сырья**

профиль «Технология бродильных производств и виноделие»

Форма подготовки очная

Владивосток

2018

Паспорт ФОС
Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		критерии	показатели	баллы
ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	знает (пороговый уровень)	технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	Знает об основных технологических процессах, принципах принятия управленческих решений при организации и ведении технологического процесса	Способность дать определения основных понятий предметной области исследования; способность перечислить и раскрыть суть методов исследования, которые изучил и освоил бакалавр	45-64
	умеет (продвинутый)	проводить анализ технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья и разрабатывать мероприятия по их совершенствованию	Умеет применять основные знания о характеристиках и процессах в процессе принятия управленческих решений при организации и ведении технологического процесса	Способность работать со справочными данными для принятия необходимого управленческого решения при организации и ведении технологического процесса	65-84
	владеет (высокий)	методами совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Владеет основными методиками при реализации управленческих решений, при организации, ведении и совершенствовании технологического процесса	Способность бегло и точно применять терминологический аппарат предметной области исследования в устных ответах на вопросы и в письменных работах, способность	85-100

				проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение.	
ПК-2 способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации и технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	знает (пороговый уровень)	основные виды технологического оборудования, а также режимы его эксплуатации и и технические условия для производства продуктов питания из растительного сырья	Знает основные виды технологического оборудования, режимы его эксплуатации	Способность раскрыть суть технологических операций, принципы работы оборудования при ведении технологического процесса	45-64
	умеет (продвинутый)	обоснованно подбирать технологическое оборудование для оптимизации и процесса производства продуктов питания из растительного сырья	Умеет обосновывать выбор технологического оборудования и режимов эксплуатации в зависимости от необходимого результата	Способность обосновывать и применять полученные результаты на предприятиях	65-84
	владеет (высокий)	навыками эксплуатации и технологического оборудования	Владеет навыками эксплуатации технологического оборудования	Способность проводить самостоятельно составлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов	85-100

ПК-7 способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	знает (пороговый уровень)	технологическое оборудование, его технические характеристики, процессы производства пищевых продуктов из растительного сырья; новейшие технологические разработки в области пищевых производств	Знание основных технологических линий, их режимов эксплуатации	Способность раскрыть суть технологических операций, принципы работы технологических линий	45-64
	умеет (продвинутый)	осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	Умение на основе анализа выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	Способность обосновывать и применять полученные результаты на предприятиях	65-84
	владеет (высокий)	навыками управления основными технологическими линиями (процессами)	Владение навыками управления основными технологическими линиями (процессами)	Способность составлять технологические линии в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров технологических	85-100

				процессов	
ПК-10 способность организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	знает (пороговый уровень)	современные технологии напитков из растительного сырья; принципы работы действующих технологических линий и процессов	Знание основных понятий и терминологий по методикам осуществления технологического процесса в соответствии с регламентом	Способность раскрыть суть методов научного исследования; способность обосновать актуальность выполняемого задания или исследования	45-64
	умеет (продвинутый)	выявлять объекты для улучшения технологии напитков из растительного сырья	Умение работать с таблицами и справочными материалами, умение применять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции	Способность обосновывать и применять полученные результаты	65-84
	владеет (высокий)	методами управления действующими технологическими линиями (процессами) и навыками его организации	Владение способностью понимания требований, предъявляемых к содержанию и последовательности разработки технологического процесса в соответствии с регламентом и использовать технические	Способность сформулировать задание по научному исследованию; -способность проводить самостоятельные исследования и исследования в составе авторского коллектива и представлять их результаты на обсуждение	85-100

			средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья и продукции		
ПК-22 способность использовать принципы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	знает (пороговый уровень)	принципы реализации системы менеджмента качества при организации и ведении технологического процесса	Знание основной нормативной документации при организации и ведении технологического процесса	Способность раскрыть суть особенности организации и ведения технологического процесса	45-64
	умеет (продвинутый)	применять основные знания о характеристиках и процессах реализации системы менеджмента качества при организации и ведении технологического процесса	Умение работать с таблицами и справочными материалами, умение применять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции	Способность обосновывать и применять полученные результаты на предприятиях	65-84
	владеет (высокий)	основными методами реализации системы менеджмента качества организации и ведении технологического процесса	Владение способностью понимания требований, предъявляемых к содержанию и последовательности разработки технологическо	Способность сформулировать задание; способность проводить самостоятельно составлять технологический процесс в соответствии с регламентом и	85-100

			го процесса в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции	использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции	
--	--	--	--	---	--

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины

Текущая аттестация студентов. Текущая аттестация студентов по дисциплине «Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной. Проводится в форме контрольных мероприятий: защиты практических работ, представления доклада, собеседования по оцениванию фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем.

Объектами оценивания выступают:

- учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине);
- степень усвоения теоретических знаний (опрос);
- уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы (практические работы);
- результаты самостоятельной работы.

Промежуточная аттестация студентов. Проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной. Предусматривает учет результатов всех этапов освоения курса. При условии

успешного освоения теоретического и практического материалов, студенту выставляется промежуточная аттестация (экзамен).

Зачетно-экзаменационные материалы. При оценке знаний студентов промежуточным контролем учитывается объем знаний, качество их усвоения, понимание логики учебной дисциплины, место каждой темы в курсе. Оцениваются умение свободно, грамотно, логически стройно излагать изученное, способность аргументировано защищать собственную точку зрения.

Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к экзамену и прохождение итогового теста.

Критерии выставления оценки студенту на экзамене

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-86	«отлично»	«Отлично» выставляется студенту, у которого сформированы знания по основным процессам, применяемым для организации и ведении технологического процесса. Умеет успешно проводить подбор методик для организации технологических процессов переработки сырья.
85-76	«хорошо»	«Хорошо» выставляется студенту у которого сформированы знания учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности
75-61	«удовлетворительно»	«Удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме,

		необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой, но имеющим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.
60-0	«неудовлетворительно»	Оценка неудовлетворительно выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет практические работы и не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Вопросы к экзамену

1. Общая структура предприятия. Производственная структура: понятие и значение.
2. Элементы производственной структуры.
3. Технологический тип производственной структуры.
4. Предметный тип производственной структуры.
5. Смешанный (предметно-технологический) тип производственной структуры.
6. Функциональные подразделения предприятия.
7. Факторы, влияющие на производственную структуру.
8. Пути совершенствования производственной структуры.
9. Типы промышленного производства: единичное производство.
10. Типы промышленного производства: серийное производство.
11. Типы промышленного производства: массовое производство.
12. Понятие производственного процесса. Факторы производственного процесса.
13. Классификация производственного процесса.
14. Содержание производственного процесса.
15. Принципы рациональной организации производственного

процесса.

16. Понятие производственного цикла.
17. Структура производственного цикла: основные операции, вспомогательные операции, перерывы.
18. Последовательный вид движения предметов труда по операциям.
19. Параллельный вид движения предметов труда по операциям.
20. Параллельно-последовательный вид движения предметов труда по операциям.
21. Факторы, влияющие на продолжительность производственного цикла: технологические, организационные, экономические.
22. Резервы уменьшения длительности производственного цикла. Последствия сокращения длительности производственного цикла.
23. Нормативы организации производства: определение длительности производственного цикла при каждом из трех видов движения предметов труда по операциям.
24. Нормативы организации производства: определение размера партии.
25. Нормативы организации производства: определение величины незавершенного производства.
26. Сущность и экономическое значение концентрации производства.
27. Формы концентрации промышленного производства.
28. Концентрация и оптимальный размер производства.
29. Показатели уровня концентрации производства.
30. Формы специализации промышленного производства.
31. Экономическая эффективность специализации.
32. Специализация и оптимальный размер производства.
33. Сущность кооперирования. Кооперирование по отраслевому и территориальному принципу.
34. Сущность комбинирования производства. Признаки комбинирования производства.

35. Формы комбинирования производства.
36. Определение уровня комбинирования в отрасли.
37. Экономическая эффективность комбинирования в производстве.
38. Особенности развития комбинирования производства в различных отраслях промышленности.
39. Понятие и содержание технической подготовки производства.
40. Конструкторская подготовка производства: понятие и задачи.
41. Этапы конструкторской подготовки производства.
42. Система конструкторской документации.
43. Сущность и задачи технологической подготовки производства.
44. Этапы технологической подготовки производства.
45. Организация технологической подготовки производства.
46. Система документации по организации технической подготовки производства.
47. Обеспечение технологичности конструкции изделия.
48. Планирование технической подготовки производства.
49. Использование сетевых графиков.
50. Экономическая эффективность научно-технической подготовки производства.
51. Понятие и формы научно-технического прогресса.
52. Основные направления научно-технического прогресса.
53. Понятие и роль производственной инфраструктуры, пути ее совершенствования.
54. Тенденции развития производственной инфраструктуры.
55. Организация инструментального хозяйства.
56. Организация ремонтного хозяйства.
57. Организация транспортного хозяйства.
58. Организация складского хозяйства.
59. Понятие и виды логистики. Ее функции.
60. Виды логистики.

61. Логистические методы в управлении запасами.
62. Логистика складирования.
63. Транспортная логистика.
64. Логистика производственных процессов.

Оценочные средства для текущей аттестации

Критерии оценки доклада

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы

- 75-61 балл - студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы

- 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было

комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Вопросы для собеседования
по дисциплине «Организация и ведение технологического процесса на
предприятиях отрасли»

1. Организационные и правовые основы деятельности предприятия
2. Основные черты и задачи предприятий отрасли
3. Классификация предприятий
4. Производственная структура предприятия
5. Общая структура предприятия.
6. Производственная структура: понятие и значение.
7. Элементы производственной структуры.
8. Технологический тип производственной структуры.
9. Предметный тип производственной структуры.
10. Смешанный (предметно-технологический) тип производственной структуры.
11. Функциональные подразделения предприятия.
12. Факторы, влияющие на производственную структуру.
13. Пути совершенствования производственной структуры.
14. Типы промышленного производства: единичное производство.
15. Типы промышленного производства: серийное производство.
16. Типы промышленного производства: массовое производство.
17. Основные принципы рациональной организации производственных процессов
18. Классификация производственного процесса.
19. Содержание производственного процесса.
20. Принципы рациональной организации производственного процесса.

21. Понятие производственного цикла.
22. Структура производственного цикла: основные операции, вспомогательные операции, перерывы.
23. Виды движения предметов труда по операциям. Факторы, влияющие на продолжительность производственного цикла: технологические, организационные, экономические.
24. Резервы уменьшения длительности производственного цикла. Последствия сокращения длительности производственного цикла.
25. Нормативы организации производства: определение длительности производственного цикла при каждом из трех видов движения предметов труда по операциям.
26. Нормативы организации производства: определение размера партии.
27. Нормативы организации производства: определение величины незавершенного производства.
28. Сущность и экономическое значение концентрации производства.
29. Формы концентрации промышленного производства.
30. Концентрация и оптимальный размер производства.
31. Показатели уровня концентрации производства.
32. Формы специализации промышленного производства.
33. Экономическая эффективность специализации.
34. Специализация и оптимальный размер производства.
35. Понятие и содержание технической подготовки производства.
36. Конструкторская подготовка производства: понятие и задачи. Этапы конструкторской подготовки производства. Система конструкторской документации.
37. Сущность и задачи технологической подготовки производства. Этапы технологической подготовки производства. Организация технологической подготовки производства.
38. Система документации по организации технической подготовки

производства.

39. Обеспечение технологичности конструкции изделия.

Планирование технической подготовки производства.

40. Понятие и формы научно-технического прогресса. Основные направления научно-технического прогресса.

41. Понятие и роль производственной инфраструктуры, пути ее совершенствования. Тенденции развития производственной инфраструктуры.

42. Организация инструментального хозяйства.

43. Организация ремонтного хозяйства.

44. Организация транспортного хозяйства.

45. Организация складского хозяйства.

46. Понятие и виды логистики. Ее функции. Виды логистики. Логистические методы в управлении запасами. Логистика складирования. Транспортная логистика. Логистика производственных процессов.

Критерии оценок

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент знает и свободно владеет материалом, выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его. Для подготовки студент использует не только лекционный материал, но и дополнительную отечественную и зарубежную литературу.

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

- 75-61 балл - студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме.

- 60-50 баллов - если ответ представляет собой пересказанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании темы.

Игровое производственное проектирование
по дисциплине «Организация и ведение технологического процесса на
предприятиях отрасли»

1. Тема: Правила организации и ведения технологического процесса на предприятиях отрасли.

2. Концепция игры: Составление схемы и подбор технологического оборудования.

3. Роли. Технологи, работающие на предприятиях отрасли подбирают структуры предприятия, состав и принципы организации производственного процесса и рассчитывают длительность производственного процесса согласно технологическому направлению предприятия.

Среди студентов выбирается эксперты (зав. производством из 4-х человек). Остальные учащиеся делятся на три группы. Задача каждой группы – представить экспертам схему структуры предприятия, состав и принципы организации производственного процесса и графики длительности производственного процесса, выбранного экспертами.

4. Ожидаемые результаты: знакомство студентов с процессами организации и ведения технологического цикла, существующими на сегодняшний день в мире, определение положительных и отрицательных сторон того или иного решения, умение составления графиков ведения технологического процесса.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в имитационной игре, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и аргументирует свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в имитационной игре, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в имитационной игре. Показывает слабые знания по заданной проблеме, неспособен выразить свое мнение.

Методические рекомендации для подготовки презентаций для докладов по дисциплине «Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли»

Общие требования к презентации:

- презентация не должна быть меньше 10 слайдов;
- первый лист – это титульный лист, на котором обязательно должны быть представлены: название проекта; фамилия, имя, отчество автора;
- следующим слайдом должно быть содержание, где представлены основные этапы (моменты) презентации; желательно, чтобы из содержания по гиперссылке можно перейти на необходимую страницу и вернуться вновь на содержание;
- дизайн-эргономические требования: сочетаемость цветов, ограниченное количество объектов на слайде, цвет текста;
- последними слайдами презентации должны быть глоссарий и список литературы.

Тематика докладов

1. Организация технологического процесса предприятий по производству пива и безалкогольной промышленности
2. Организация приемки и хранения сырья на предприятиях пивоваренной промышленности (малой, средней и большой мощности).
3. Организация приемки и хранения сырья на предприятиях по производству винодельческой продукции.

4. Организация приемки и хранения сырья на предприятиях по производству спирта и ликёроводочной продукции.
5. Ведение технологического процесса на предприятиях пивоваренной промышленности (малой, средней и большой мощности).
6. Ведение технологического процесса на предприятиях по производству безалкогольных напитков.
7. Ведение технологического процесса на предприятиях по производству винодельческой продукции.
8. Ведение технологического процесса на предприятиях по производству спирта и ликёроводочной продукции.
9. Расчет выхода готовой продукции. Технологические затраты и технологические потери на предприятиях отрасли.
10. Основные этапы организации контроля технологического процесса на предприятиях отрасли.
11. Учет сырья, полуфабрикатов, материалов, вырабатываемой продукции, брака и отходов на предприятиях пивоваренной промышленности (малой, средней и большой мощности).
12. Учет сырья, полуфабрикатов, материалов, вырабатываемой продукции, брака и отходов на предприятиях по производству спирта и ликёроводочной продукции.
13. Метрологическое обеспечение производства на малотоннажных предприятиях отрасли.
14. Метрологическое обеспечение производства на предприятиях отрасли средней и большой мощности.
15. Экологическое обеспечение производства на предприятиях отрасли.
16. Производственная структура на предприятиях пивоваренной промышленности (малой, средней и большой мощности).
17. Производственная структура на предприятиях по производству безалкогольных напитков.

- 18.Производственная структура на предприятиях по производству винодельческой продукции.
- 19.Системный подход к проблеме развития технологических линий.
- 20.Строение технологических систем.
- 21.Функционирование технологических систем.
- 22.Развитие технологических систем.
- 23.Технико-экономическое планирование ремонтных работ.