

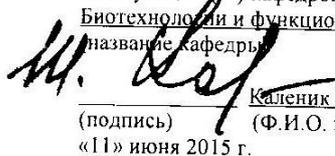


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
«Дальневосточный федеральный университет»  
(ДВФУ)

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

«СОГЛАСОВАНО»  
Руководитель ОП

  
Лях В.А.  
(подпись) (Ф.И.О. рук. ОП)  
«11» июня 2015 г.

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий (ая) кафедрой  
Биотехнологии и функционального питания  
название кафедры  
  
Каленик Т.К.  
(подпись) (Ф.И.О. зав. каф.)  
«11» июня 2015 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли

**Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

Пищевая биотехнология/бакалаврская программа «Технология мяса и мясных продуктов»

**Форма подготовки очная**

курс 3, семестр 5  
лекции – 18 час.  
практические занятия – 54 час.  
лабораторные работы – - час.  
в том числе с использованием МАО лек. 10 / пр. 18 час  
всего часов аудиторной нагрузки 72 час.  
в том числе с использованием МАО 28 час.  
самостоятельная работа – 144 час.  
в том числе на подготовку к экзамену 54 час.  
контрольные работы – не предусмотрены  
курсовая работа / курсовой проект – не предусмотрены  
Зачет – не предусмотрен  
Экзамен – 5 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 12.03.2015 г. №199

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры Биотехнологии и функционального питания, протокол № 10 от «11» июня 2015 г.

Заведующий (ая) кафедрой д.б.н., профессор, Каленик Т.К.  
Составитель (ли): к.т.н., доцент Юферова А.А.

**Оборотная сторона титульного листа РПУД**

**I. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:**

Протокол от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Каленик Т.К.  
(подпись) (И.О. Фамилия)

**II. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:**

Протокол от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Каленик Т.К.  
(подпись) (И.О. Фамилия)

**Аннотация к рабочей программе дисциплины**  
**«Организация и ведение технологического процесса на предприятиях**  
**отрасли»**

Дисциплина «Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли» является дисциплиной вариативной части Блока 1 (Б1.В.ОД.10) учебного плана подготовки бакалавров по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов», реализуемого в соответствии с ФГОС ВО.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единицы, 216 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), практические занятия (54 часа) и самостоятельная работа студента (144 часа). Дисциплина реализуется на 3 курсе в 6 семестре.

Дисциплина «Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли» логически и содержательно связана с такими курсами как «Технология мяса и мясопродуктов», «Основы менеджмента», «Технохимический контроль и методы исследования мяса и мясопродуктов».

**Целью** изучения дисциплины является формирование комплекса знаний об организации производства мяса и мясных продуктов, а также основ управления на предприятии.

**Задачи:**

- приобретение профессионального навыка работы с нормативной и технической документацией;
- решение задачи нормативного обеспечения контроля качества продукции на всех стадиях производственного цикла, а также формирования управленческой структуры на предприятии.

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

– способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения;

– способность проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков.

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-11 способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	Знает	основы технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
	Умеет	выстраивать стадии технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения
	Владеет	навыками организации технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения
ПК-16 способность составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам	Знает	основную производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование)
	Умеет	заполнять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам
	Владеет	навыками составления производственной документации (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленных отчетностей по утвержденным формам
ПК-18 способность проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков	Знает	нормативную и техническую документацию для проведения организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков
	Умеет	проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков
	Владеет	навыками проведения организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков
ПК-19 способность разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений	Знает	работу первичных производственных подразделений
	Умеет	дать характеристику работы подразделений по переработке производству мяса и мясных продуктов
	Владеет	навыками разработки оперативных планов работы первичных производственных подразделений

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемная лекция, метод малых групп, интеллект карты.

# **I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА**

**(18 час, в том числе в форме активного обучения (МАО) – 10 часов)**

**Раздел 1. 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.

**Раздел II. Организация производственного процесса (12 час.)**

**Тема 1. Производственный процесс и его характеристика (5 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 прямоточности. Принцип непрерывности. Принцип ритмичности. Принцип автоматичности. Принцип гибкости. Принцип профилактики.

## **Тема 3. Типы производств (2 час)**

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 (1 час)**

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

## **Тема 5. Организация поточного производства (1 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 (1 час)**

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

## **II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА**

**Практические занятия (54 час, в том числе в форме активного обучения (МАО) – 18 часов.)**

### **Занятие 1. Структура предприятия (4 часа)**

1. Укажите наименование, адрес, тел, факс предприятия прохождения производственной практики (работы).
2. Охарактеризуйте производственную деятельность предприятия.
3. Составьте производственную структуру предприятия с учетом рациональной планировки подразделений, материальных потоков, с соблюдением требований охраны труда, технической и пожарной безопасности, СЭС, достаточным уровнем обеспечения теплом, холодом, водой.
4. Обоснуйте возможности и значение организационных структур в деятельности предприятия.

### **Занятие 2. Состав и принципы организации производственного процесса (4 часа)**

1. Составить структуру производственного процесса предприятия производственной практики с учетом его рационального совершенствования.
2. Количественно оценить уровень организации производственного процесса, соблюдая следующие принципы: пропорциональность, непрерывность, параллельность, прямооточность, ритмичность.

### **Занятие 3. Типы производств и характеристика производственного цикла (10 часов)**

1. Рассчитать и построить графики движения предметов труда производства.
2. Охарактеризуйте особенности каждого из типов производства.
3. Используя данные рассчитать продолжительность загрузки и выгрузки

каждого резервуара. Составить график производственного цикла выпуска продукции

4. Дайте характеристику состава производственного цикла, значения и путей сокращения его деятельности.

#### **Занятие 4. Организация поточного производства (4 часа)**

1. Дайте оценку резервов совершенствования производства, исходя из пропорциональности, непрерывности и параллельности организации выпуска продукции. Цикл — смешанный. Длительность смены -8 ч, регламентированных перерывов - 40 и созревания 380 мин.

2. Оцените ритмичность.

3. По данным задачи 1 рассчитайте технологический, транспортный, оборотный, страховой заделы и межоперационные (с построением эпюры) заделы.

4. По данным задачи 1 проведите расчеты возможных вариантов переходов до начала, после окончания выполнения операции, регламент совмещения в течение смены.

#### **Занятие 5. Производственная мощность предприятия (4 часа)**

Цель работы: определить сменную, годовую производственную мощность, уровень общей, экстенсивной и интенсивной загрузки мощности.

#### **Занятие 6. Расчет стоимости основных средств. Расчет амортизационных отчислений. Расчет показателей использования основных средств. Расчет баланса рабочего времени оборудования (4 часа)**

1. Цель работы: усвоение методики расчета показателей использования основных фондов, норм амортизационных отчислений, среднегодовой стоимости основных фондов.

2.Задание:

2.1. Изучить методические указания по выполнению практических задач.

2.2. Решение ситуационной задачи.

2.3. Самостоятельное решение задач.

3. Контрольные вопросы:

3.1. Дайте определение основным средствам предприятия, охарактеризуйте их состав и структуру.

3.2. Раскройте методику денежной оценки основных средств предприятия.

3.3. В чем принципиальная разница между физическим и моральным износом основных средств.

3.4. Что такое амортизация.

3.5. Какие методы амортизации вам известны.

3.6. Показатели использования основных средств, методы их расчета.

### **Занятие 7. Расчет производительности труда (4 часа)**

1. Цель работы: усвоить методику расчета показателей численности и движения трудовых ресурсов предприятия, производительности труда, фонда заработной платы.

2. Задание:

2.1. Изучить методические указания по выполнению практических задач.

2.2. Решение ситуационной задачи.

2.3. Самостоятельное решение задач.

3. Контрольные вопросы:

3.1. Что такое производительность труда.

3.2. Каковы показатели производительности труда. Как рассчитывается выработка.

3.3. Как рассчитывается трудоёмкость.

3.4. Как определяется процент роста производительности труда.

3.5. Каковы методы измерения производительности труда.

3.6. Какова методика расчёта производительности труда при каждом методе измерения производительности труда

## **Занятие 8. Расчет заработной платы различных категорий работников.**

### **Расчет фонда оплаты труда (4 часа)**

1. Цель работы: усвоение методики расчета заработка при сдельной, повременной, бестарифной системе оплаты труда, среднесписочной численности работников.

2. Задание:

2.1. Изучить методические указания по выполнению практических задач.

2.2. Решение ситуационной задачи.

2.3. Самостоятельное решение задач.

3. Контрольные вопросы:

3.1. В чем суть понятия «персонал предприятия».

3.2. Какова структура персонала предприятия.

3.3. Охарактеризуйте промышленно-производственный персонал предприятия.

3.4. Дайте характеристику движения трудовых ресурсов.

3.5. В чем разница между заработной платой начисленной, номинальной и реальной.

3.6. Бестарифная система оплаты труда. Раскройте ее сущность.

3.7. Какие формы оплаты труда рабочих вы знаете.

3.8. В чем разница между сдельной, повременной и бригадной формами оплаты труда рабочих.

### **Занятие 9. Составление калькуляции продукции (4 часа)**

1. Цель работы: усвоить методику расчета себестоимости продукции, определения влияния факторов на себестоимость продукции.

2. Задание:

2.1. Изучить методические указания по выполнению практических задач.

2.2. Решение ситуационной задачи.

2.3. Самостоятельное решение задач.

3. Контрольные вопросы:

3.1. Что такое себестоимость продукции.

- 3.2. Охарактеризуйте текущие издержки производства.
- 3.3. Дайте характеристику явных, вмененных и безвозвратных издержек
- 3.4. Раскройте суть переменных и постоянных затрат при производстве и реализации продукции.
- 3.5. Каковы составляющие сметы затрат на производство продукции.
- 3.6. В чем разница между прямыми и косвенными затратами в себестоимости продукции.
- 3.7. Дайте характеристику экономических элементов сметы затрат.
- 3.8. Раскройте суть составляющих статей калькуляции себестоимости продукции.
- 3.9. Назовите пути снижения себестоимости продукции

### **Занятие 10. Расчет прибыли и рентабельности продукции (4 часа)**

1. Цель работы: усвоить методику расчета прибыли и рентабельности продукции предприятия.
2. Задание:
  - 2.1. Изучить методические указания по выполнению практических задач.
  - 2.2. Решение ситуационной задачи.
  - 2.3. Самостоятельное решение задач.
3. Контрольные вопросы:
  - 3.1. Раскройте содержание прибыли как меры эффективности работы предприятия.
  - 3.2. В чем сущность прибыли как конечного финансового результата хозяйственной деятельности предприятия.
  - 3.3. Как образуется прибыль. Как она распределяется.
  - 3.4. Дайте определение понятию убытка предприятия.
  - 3.5. Дайте определение рентабельности как показателя эффективности работы предприятия.
  - 3.6. Какие показатели уровня рентабельности вы знаете.

### **Занятие 11. Составление бизнес-плана (4 часа)**

1. Цель работы: усвоить методику составления бизнес-плана предприятия.
2. Задание:
  - 2.1. Изучить методические указания по выполнению практических задач.
  - 2.2. Решение ситуационной задачи.
  - 2.3. Самостоятельное решение задач.
3. Контрольные вопросы:
  - 3.1. Что такое бизнес-план и для чего он составляется.
  - 3.2. На какие вопросы отвечает бизнес-план
  - 3.3. Назовите основные разделы бизнес-плана
  - 3.4. Охарактеризуйте каждый раздел бизнес-плана

## **Занятие 12. Расчет основных показателей деятельности организации (4 часа)**

1. Цель работы: усвоить методику расчета мощности и выпуска продукции и коэффициентов использования мощности, финансовой устойчивости, ликвидности, деловой активности.
2. Задание:
  - 2.1. Изучить методические указания по выполнению практических задач.
  - 2.2. Решение ситуационной задачи.
  - 2.3. Самостоятельное решение задач.
3. Контрольные вопросы:
  - 3.1. Что такое мощность.
  - 3.2. Каковы показатели использования мощности.
  - 3.3. Расчет среднегодовой мощности.
  - 3.4. Что такое производственная программа предприятия.
  - 3.5. Понятие товарной продукции.
  - 3.6. Отличие товарной продукции от валовой.
  - 3.7. Назовите коэффициенты финансовой устойчивости, дайте методику их расчета.
  - 3.8. Назовите показатели платежеспособности, дайте методику их расчета.

3.9. Назовите показатели деловой активности, дайте методику их расчета.

### **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 цели / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Раздел I Организационные и правовые основы деятельности предприятия	ПК-11, ПК-16, ПК-18, ПК-19	Знает теоретические основы организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения; производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование); сущность организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков; сущность разработки оперативных планов работы первичных производственных	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 1-12 Пр-1 – итоговый тест

			подразделений		
			<p>Умеет организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения; работать с производственной документацией (графиками работ, инструкциями, заявками на материалы, оборудование), а также проводить отчетность по утвержденным формам; проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков; разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений</p>		
			<p>Владеет организационными навыками, обеспечивающими технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения; навыками работы с производственной документацией (графиками работ, инструкциями, заявками на материалы, оборудование), проведения отчетности по утвержденным формам; навыками проведения организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков; навыками создания оперативных планов работы первичных производственных</p>		

			подразделений		
2.	Раздел II. Организация производственного процесса	ПК-11, ПК-16, ПК-18, ПК-19	<p>Знает теоретические основы организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения; производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование); сущность организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков; сущность разработки оперативных планов работы первичных производственных подразделений</p> <p>Умеет организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения; работать с производственной документацией (графиками работ, инструкциями, заявками на материалы, оборудование), а также проводить отчетность по утвержденным формам; проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков; разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений</p> <p>Владеет организационными навыками, обеспечивающими технологический процесс производства</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 12-64 Пр-1 – итоговый тест

			продуктов питания животного происхождения; навыками работы с производственной документацией (графиками работ, инструкциями, заявками на материалы, оборудование), проведения отчетности по утвержденным формам; навыками проведения организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков; навыками создания оперативных планов работы первичных производственных подразделений		
--	--	--	--	--	--

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, 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.

# СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

## Основная литература

1. 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>

2. Организация производства и управление предприятием: Учебник / О.Г. Туровец, В.Б. Родионов, М.И. Бухалков. - 3-е изд. - М.: ИНФРА-М, 2011. - 506 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование). (переплет) ISBN 978-5-16-004331-9 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/248883>

## Дополнительная литература

1. Дубровин И.А., Есина А.Р., Стуканова И.П. Экономика и организация пищевых производств / Под ред. И.А. Дубровина. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2013. – 228 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/search/query>

2. Соболева, Е.В. Технология и организация производства продуктов переработки зерна, хлебобулочных и макаронных изделий. Лабораторные работы [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Е.В. Соболева, Е.С. Сергачева. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2013. — 50 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71131>

3. Зотов, В.П. Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности. В 2 частях. Ч.1 [Электронный ресурс] / В.П. Зотов. — Электрон. дан. — Кемерово : КемГУ, 2009. — 196 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4835>

4. Зотов, В.П. Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности. В 2 частях. Ч.2 [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.П. Зотов. — Электрон. дан. — Кемерово : КемГУ, 2009. — 192 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4834>

## **V. 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 рефератов 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 рефератов рекомендуется самостоятельно найти литературу к нему. В реферате раскрывается содержание исследуемой проблемы. Работа над рефератом 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 рефератов или докладов с последующим обсуждением. Темы рефератов соответствуют основным разделам курса.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации проводится несколько устных опросов, тест-контрольных работ и коллоквиумов.

## VI. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и практических занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противоположным правилам и нормам.

### Материально-техническое обеспечение дисциплины

Наименование оборудованных помещений	Перечень основного оборудования
Мультимедийная аудитория для проведения учебных занятий: г.Владивосток, о.Русский п Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М311 Площадь 96.2 м <sup>2</sup>	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 Tuarex; Подсистема видеокоммутации: 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).
Мультимедийная аудитория для проведения учебных занятий: г.Владивосток, о.Русский п Аякс д.10, Корпус 25.1,	Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK с Источником бесперебойного питания Powercom SKP-1000A; 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 Tuarex; Подсистема видеокоммутации: матричный коммутатор DVI DXP 44

<p>ауд. М312 Площадь 96.4 м<sup>2</sup></p>	<p>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>Компьютерный класс для самостоятельной работы студентов: г. Владивосток, о. Русский п. Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М621 Площадь 44.5 м<sup>2</sup></p>	<p>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).</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. Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками</p>



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего 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 – 19.03.03 Продукты питания животного  
происхождения  
(уровень бакалавриата)**

**Профиль: «Технология мяса и мясных продуктов»  
Форма подготовки: очная**

**Владивосток  
2015**

## План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1		Подготовка рефератов	24	Реферат, собеседование по теме реферата
2		Подготовка презентации	10	Презентация, собеседование по теме презентации
3		Подготовка к коллоквиуму	20	Проведение коллоквиума
4	Каждую неделю семестра	Подготовка к практической работе	36	Отчет о практической работе

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме семинарского занятия, подготовки презентаций.

Преподаватель предлагает каждому студенту индивидуальные и дифференцированные задания. Некоторые из них могут осуществляться в группе (например, подготовка доклада и презентации по одной теме могут делать несколько студентов с разделением своих обязанностей – один готовит научно-теоретическую часть, а второй проводит анализ практики).

### Задания для самостоятельного выполнения

1. По заданной теме должен быть проведен анализ литературы по изучаемой дисциплине. По проработанному материалу должен быть подготовлен и представлен коллоквиум.

2. Написание рефератов по теме, предложенной преподавателем или самостоятельно выбранной студентом и согласованной с преподавателем.

3. Подготовка презентаций с использованием мультимедийного оборудования.

## Методические указания к выполнению реферата

### Цели и задачи реферата

Реферат (от лат. *refereo* — докладываю, сообщаю) 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. В отличие от курсовой работы, представляющей собой комплексное исследование проблемы, реферат направлен на анализ одной или нескольких научных работ.

*Целями* написания реферата 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 реферата являются:

- научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой реферат;
- научить студента грамотно излагать свою позицию по анализируемой в реферате проблеме;
- подготовить студента к дальнейшему участию в научно – практических конференциях, семинарах и конкурсах;
- помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании курсовой работы или диплома;
- уяснить для себя и изложить причины своего согласия (несогласия) с мнением того или иного автора по данной проблеме.

## Основные требования к содержанию реферата

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 реферата 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). Реферат должен заканчиваться выведением выводов по теме.

По своей *структуре* реферат состоит из:

1. Титульного листа;
2. Введения, где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию;
3. Основного текста, в котором последовательно раскрывается избранная тема. В отличие от курсовой работы, основной текст реферата предполагает разделение на 2-3 параграфа без выделения глав. При необходимости текст реферата 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 реферата, так и иные, которые были изучены им при подготовке реферата.

Объем реферата составляет 10-15 страниц машинописного текста, но в любом случае не должен превышать 15 страниц. Интервал – 1,5, размер шрифта – 14, поля: левое — 3см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5см. Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

## **Порядок сдачи реферата и его оценка**

Рефераты пишутся студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, докладывается студентом и выносится на обсуждение. Печатный вариант сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение семестра. При оценке реферата 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 и перечень рефератов**

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.

40. Службы управления, их координация и регулирование.



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

---

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

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

**Направление подготовки – 19.03.03 Продукты питания животного  
происхождения  
(уровень бакалавриата)**

**Профиль: «Технология мяса и мясных продуктов»**

**Форма подготовки: очная**

**Владивосток  
2015**

## Паспорт ФОС

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
	ПК-11 способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	Знает
Умеет		выстраивать стадии технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения
Владеет		навыками организации технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения
ПК-16 способность составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам	Знает	основную производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование)
	Умеет	заполнять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам
	Владеет	навыками составления производственной документации (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленных отчетностей по утвержденным формам
ПК-18 способность проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков	Знает	нормативную и техническую документацию для проведения организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков
	Умеет	проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков
	Владеет	навыками проведения организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков
ПК-19 способность разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений	Знает	работу первичных производственных подразделений
	Умеет	дать характеристику работы подразделений по переработке производству мяса и мясных продуктов
	Владеет	навыками разработки оперативных планов работы первичных производственных подразделений

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1.	Раздел I Организационные и правовые основы деятельности	ПК-11, ПК-16, ПК-18, ПК-19	Знает теоретические основы организации технологического процесса	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум,	Экзамен Вопросы 1-12 Пр-1 – итоговый тест

	<p>предприятия</p>		<p>производства продуктов питания животного происхождения; производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование); сущность организационно- плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков; сущность разработки оперативных планов работы первичных производственных подразделений</p>	<p>ПР-4 - реферат</p>	
			<p>Умеет организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения; работать с производственной документацией (графиками работ, инструкциями, заявками на материалы, оборудование), а также проводить отчетность по утвержденным формам; проводить организационно- плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков; разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений</p>		
			<p>Владеет организационными навыками, обеспечивающими технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения; навыками работы с производственной</p>		

			<p>документацией (графиками работ, инструкциями, заявками на материалы, оборудование), проведения отчетности по утвержденным формам; навыками проведения организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков; навыками создания оперативных планов работы первичных производственных подразделений</p>		
2.	Раздел II. Организация производственного процесса	ПК-11, ПК-16, ПК-18, ПК-19	<p>Знает теоретические основы организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения; производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование); сущность организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков; сущность разработки оперативных планов работы первичных производственных подразделений</p> <p>Умеет организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения; работать с производственной документацией (графиками работ, инструкциями, заявками на материалы, оборудование), а</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 12-64 Пр-1 – итоговый тест

			<p>также проводить отчетность по утвержденным формам; проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков; разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений</p> <p>Владеет организационными навыками, обеспечивающими технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения; навыками работы с производственной документацией (графиками работ, инструкциями, заявками на материалы, оборудование), проведения отчетности по утвержденным формам; навыками проведения организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков; навыками создания оперативных планов работы первичных производственных подразделений</p>		
--	--	--	--	--	--

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций  
по дисциплине «Организация и ведение технологического процесса на  
предприятиях отрасли»**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	Критерии	Показатели	Баллы
--------------------------------	--------------------------------	----------	------------	-------

ПК-11 способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	знает (пороговый уровень)	основы технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	знание основных принципов и терминологии в области организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	способность раскрыть суть основных понятий в области организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	45-64
	умеет (продви- нутый)	выстраивать стадии технологическог о процесса производства продуктов питания животного происхождения	умение применять основные знания о характеристиках и процессах в области организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	способность проводить технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	65-84
	владеет (высокий)	навыками организации технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	владение основными навыками, обеспечивающими технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	способность организовывать самостоятельно технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	85-100
ПК-16 способность составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам	знает (пороговый уровень)	основную производственну ю документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование)	знание основных понятий и терминологии в области производственной документации (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование)	способность раскрыть суть основных понятий и терминологии в области производственной документации (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование)	45-64
	умеет (продви- нутый)	заполнять производственну ю документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам	умение применять на практике основные понятия и терминологию в области производственной документации (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование)	способность ориентироваться в области производственной документации с использованием специальной терминологии	65-84
	владеет (высокий)	навыками составления производственно й документации	владение навыками работы с производственной	способность самостоятельно работать с производственной	85-100

		(графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленных отчетностей по утвержденным формам	документацией (графиками работ, инструкциями, заявками на материалы, оборудование), проведения отчетности по утвержденным формам	документацией (графиками работ, инструкциями, заявками на материалы, оборудование), проводить отчетность по утвержденным формам	
ПК-18 способность проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков	знает (пороговый уровень)	нормативную и техническую документацию для проведения организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков	знание основных понятий, характеристик и методик, необходимых при проведении организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков	способность раскрыть суть основных понятий и характеристик в области организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков	45-64
	умеет (продвинутой)	проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков	умение работать с библиотечными каталогами, умение применять знания и умения в процессе проведения организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков	способность анализировать, обосновывать и применять информацию для работы по основным этапам проведения организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков	65-84
	владеет (высокий)	навыками проведения организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков	владение способностью сформулировать задачу, находить и оценивать новые технологические решения, связанные с проведением организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков	способность самостоятельно проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков	85-100
ПК-19 способность разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений	знает (пороговый уровень)	работу первичных производственных подразделений	знание основных методик и терминологии, используемых при разработке оперативных планов работы первичных производственных	способность раскрыть суть основных методик и терминологии, используемых при разработке оперативных планов работы первичных производственных	45-64

			подразделений	подразделений	
	умеет (продвину- тый)	дать характеристику работы подразделений по переработке производству мяса и мясных продуктов	умение разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений	способность применять специальные данные для разработки оперативных планов работ первичных производственных подразделений	65-84
	владеет (высокий)	навыками разработки оперативных планов работы первичных производствен- ных подразделений	владение навыками создания оперативных планов работы первичных производственных подразделений	способность создавать самостоятельно оперативные планы работы первичных производственных подразделений	85-100

## I. 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
100-85	«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.
84-75	«хорошо»	«Хорошо» выставляется студенту 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
74-61	«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.

## **Итоговый тест**

### **Вариант №1**

1. Какие стороны различают в производственном процессе:

- a) техническую
- b) технологическую
- c) организационную
- d) трудовую
- e) организационную

2. « ... законченный круг производственных операций при изготовлении изделия» это определение:

- a) производственного процесса
- b) производственного цикла
- c) длительности производственного цикла
- d) рабочего периода
- e) производственной фазы

3. Процесс, в результате которого изменяются формы, размеры, свойства предметов труда это:

- a) нетехнологический процесс
- b) трудовой процесс
- c) технический процесс
- d) технологический процесс
- e) организационный процесс

4. Что составляет основу работы каждого предприятия:

- a) производственный цикл
- b) рабочий период
- c) режим работы
- d) производственный процесс
- e) трудовой процесс

5. Какого вида производственных процессов не существует:

- a) управленческих
- b) обслуживающих
- c) подсобных

- d) вспомогательных
- e) организационных

## Вариант №2

1. На какие виды подразделяются основные производственные процессы:

- a) простые
- b) прерывные
- c) непрерывные
- d) сложные
- e) трудовые

2. К какому виду производственных процессов относится это определение «... не ведут к каким-либо изменениям в продукте труда, однако необходимы для бесперебойного функционирования основных процессов»:

- a) управленческие
- b) технологические
- c) обслуживающие
- d) вспомогательные
- e) организационные

3. Автоматизированные процессы осуществляются:

- a) при помощи машин, но при непосредственном и непрерывном участии человека
- b) с применением машин при ограниченном участии человека
- c) в специальных аппаратах (агрегатах)
- d) без непосредственного участия человека, либо под его наблюдением и контролем
- e) только при помощи машин

4. Какие процессы лишние в этой классификации:

- a) ручные
- b) механизированно-машинные
- c) машинные
- d) автоматизированные

е) агрегатные

5. По характеру протекания во времени производственные процессы классифицируются на:

а) простые и сложные

б) технологические и нетехнологические

с) прерывные и непрерывные

д) машинные и ручные

е) технологические и сложные

### **Вариант №3**

1. «Законченная часть производственного процесса, выполняемая на одном рабочем месте» это:

а) производственная фаза

б) производственная стадия

с) производственная операция

д) производственный цикл

е) трудовое участие

2. К какому из принципов организации производства можно отнести этот тезис «...предметы труда в процессе обработки должны иметь наикратчайшие маршруты по всем стадиям и операциям производственного процесса»:

а) к принципу непрерывности

б) к принципу параллельности

с) к принципу прямоточности

д) к принципу ритмичности

е) к принципу последовательности

3. Какие элементы выделяют в структуре производственного цикла:

а) рабочий цикл

б) рабочий период

с) перерывы

д) простои

е) организационный период

4. Перерывы, в зависимости от причин их вызывающих делят на:

- a) технические
- b) организационные
- c) межоперационные
- d) междусменные
- e) технологические

5. Межоперационные перерывы подразделяются на:

- a) организационные
- b) технологические
- c) нетехнологические
- d) технические
- e) перерывы на отдых и личные надобности

#### **Вариант №4**

1. В каких направлениях сокращают длительность производственного цикла:

- a) сокращая продолжительность рабочей смены
- b) сокращая перерывы
- c) уменьшая время рабочего периода
- d) увеличивая время рабочего периода
- e) увеличивая продолжительность рабочей смены

2. Какой из этих видов движения предметов труда в процессе производства является наиболее простым в организации:

- a) параллельный
- b) последовательный
- c) параллельно-последовательный
- d) поточный
- e) прямоточный

3. Какой из видов движения обеспечивает максимальную загрузку оборудования и рабочих мест и наиболее выгоден в условиях массового производства:

- a) параллельный
- b) последовательный
- c) параллельно-последовательный
- d) поточный
- e) прямоточный

4. Поточное производство характерно для:

- a) единичного производства
- b) крупносерийного производства
- c) среднесерийного производства
- d) массового производства
- e) мелкосерийного производства

5. «Количество изделий или заготовок определенных наименований, выпускаемых в единицу времени» это:

- a) скорость поточной линии
- b) расчетная суточная программа
- c) такт поточной линии
- d) ритм поточной линии
- e) ритм суточной программы

#### **Вариант №5**

1. Какой организационный тип производства характеризуется малым объемом выпуска одинаковых изделий, повторное изготовление и ремонт которых, как правило, не

предусматривается:

- a) массовое производство
- b) крупносерийное производство
- c) мелкосерийное производство
- d) единичное производство
- e) смешанного типа производство

2. Этот организационный тип производства создает благоприятные условия для углубления специализации, резкого роста производительности труда, высокой загрузки оборудования:

- a) мелкосерийное производство
- b) единичное производство
- c) массовое производство
- d) среднесерийное производство
- e) смешанного типа производство

3. Чему будет равна длительность технологического цикла при **последовательном** виде движения, если известно, что партия деталей состоит из 4 шт., технологический процесс обработки включает 4 операции, длительность которых равна:  $t_1=1$ ,  $t_2=3$ ,  $t_3=1$ ,  $t_4=2$  мин. Размер транспортной партии  $p=1$  шт. Каждая операция выполняется на одном станке:

- a) 7 мин
- b) 14 мин
- c) 28 мин
- d) 35 мин
- e) 22 мин

4. Чему будет равна длительность технологического цикла при параллельном виде движения, если известно, что партия деталей состоит из 4 шт., технологический процесс обработки включает 4 операции, длительность которых равна:  $t_1=1$ ,  $t_2=3$ ,  $t_3=1$ ,  $t_4=2$  мин. Размер транспортной партии  $p=1$  шт. Каждая операция выполняется на одном станке:

- a) 7 мин
- b) 14 мин
- c) 28 мин
- d) 16 мин
- e) 18 мин

5. Чему будет равна длительность технологического цикла при параллельно-последовательном виде движения, если известно, что партия

деталей состоит из 4 шт., технологический процесс обработки включает 4 операции, длительность которых равна:  $t_1=1$ ,  $t_2=3$ ,  $t_3=1$ ,  $t_4=2$  мин. Размер транспортной партии  $p=1$  шт. Каждая операция выполняется на одном станке:

- a) 19 мин
- b) 16 мин
- c) 28 мин
- d) 16 мин
- e) 14 мин

## **II. Оценочные средства для текущей аттестации**

### **Критерии оценки реферата**

- 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 коллоквиумов, собеседования**

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

#### **Раздел 1. Организационные и правовые основы деятельности предприятия**

**Тема 1. Основные черты и задачи предприятий отрасли**

**Тема 2. Классификация предприятий**

**Тема 3. Производственная структура предприятия**

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

## **Раздел II. Организация производственного процесса**

### **Тема 1. Производственный процесс и его характеристика**

### **Тема 2. Основные принципы рациональной организации производственных процессов**

### **Тема 3. Типы производств**

### **Тема 4. Методы сокращения длительности производственного цикла**

### **Тема 5. Организация поточного производства**

### **Тема 6. Правила организации и ведения технологического процесса на предприятиях отрасли**

1. Понятие производственного процесса. Факторы производственного процесса.

2. Классификация производственного процесса.

3. Содержание производственного процесса.

4. Принципы рациональной организации производственного процесса.

5. Понятие производственного цикла.

6. Структура производственного цикла: основные операции, вспомогательные операции, перерывы.

7. Виды движения предметов труда по операциям. Факторы, влияющие на продолжительность производственного цикла: технологические, организационные, экономические.

8. Резервы уменьшения длительности производственного цикла. Последствия сокращения длительности производственного цикла.

9. Нормативы организации производства: определение длительности производственного цикла при каждом из трех видов движения предметов труда по операциям.

10. Нормативы организации производства: определение размера партии.

11. Нормативы организации производства: определение величины незавершенного производства.

12. Сущность и экономическое значение концентрации производства.

13. Формы концентрации промышленного производства.
14. Концентрация и оптимальный размер производства.
15. Показатели уровня концентрации производства.
16. Формы специализации промышленного производства.
17. Экономическая эффективность специализации.
18. Специализация и оптимальный размер производства.
19. Понятие и содержание технической подготовки производства.
20. Конструкторская подготовка производства: понятие и задачи. Этапы конструкторской подготовки производства. Система конструкторской документации.
21. Сущность и задачи технологической подготовки производства. Этапы технологической подготовки производства. Организация технологической подготовки производства.
22. Система документации по организации технической подготовки производства.
23. Обеспечение технологичности конструкции изделия. Планирование технической подготовки производства.
24. Понятие и формы научно-технического прогресса. Основные направления научно-технического прогресса.
25. Понятие и роль производственной инфраструктуры, пути ее совершенствования. Тенденции развития производственной инфраструктуры.
26. Организация инструментального хозяйства.
27. Организация ремонтного хозяйства.
28. Организация транспортного хозяйства.
29. Организация складского хозяйства.
30. 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.

### **Имитационная игра**

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

**1. Тема:** Организация и ведение 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 выражать свое мнение.

**Методические рекомендации для подготовки презентаций 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 презентаций**

1. Организация технологического процесса на макаронных предприятиях.
2. Организация технологического процесса на хлебопекарных предприятиях.
3. Организация технологического процесса сахарных заводов.
4. Организация технологического процесса бродильных производств.
5. Организация технологического процесса производства.
6. Организация технологического процесса консервного производства.
7. Организация технологического процесса крахмалопаточного производства.
8. Организация технологического процесса кондитерского производства.
9. Организация технологического процесса мукомольных производств.
10. Организация технологического процесса первичной переработки мясо-промышленных животных.
11. Организация технологического процесса колбасного производства.
12. Организация технологического процесса производства мясных полуфабрикатов.
13. Организация технологического процесса рыбной промышленности.
14. Системный подход к проблеме развития технологических линий.
15. Строение технологических систем.
16. Функционирование технологических систем.
17. Развитие технологических систем.
18. Технико-экономическое планирование ремонтных работ.