



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

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель ОП

Каленик Т.К.  
(подпись) (Ф.И.О. рук. ОП)

«12» июля 2018 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Департамента  
пищевых наук и технологий

Ю.В. Приходько  
(подпись) (Ф.И.О.)

«12» июля 2018 г.

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Организация и управление производством пищевых продуктов животного происхождения»**

Направление подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

Магистерская программа «Технология мяса и мясных продуктов»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины

Департамент пищевых наук и технологий

курс 2 семестр 4

лекции 9 час.

практические занятия 27 час.

в том числе с использованием МАО пр.10 час.

всего часов аудиторной нагрузки 36 час.

в том числе с использованием МАО 10 час.

самостоятельная работа 36 час.

в том числе на подготовку к экзамену 36 час.

экзамен 4 семестр

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, принят решением Ученого совета ДВФУ, протокол от 28.01.2016 №01-16, и введен в действие приказом ректора ДВФУ от 18.02.2016 №12-13-235.

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ, протокол №5 от «11» июля 2018 г.

Директор Департамента пищевых наук и технологий Ю.В. Приходько

Составитель: В.А. Лях, к.т.н., доцент Департамента пищевых наук и технологий

## АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Организация и управление производством пищевых продуктов животного происхождения»

Направление подготовки: 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

Магистерская программа: «Технология мяса и мясных продуктов»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Организация и управление производством пищевых продуктов животного происхождения» разработан для студентов 2 курса по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» магистерская программа «Технология мяса и мясных продуктов» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению.

Дисциплина «Организация и управление производством пищевых продуктов животного происхождения» входит в базовую часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (9 часов), практические занятия (27 часов), самостоятельная работа студента (36 часов). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 4 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: Промышленное предприятие – сложная производственная система; Производственный процесс и принципы его организации; Организация производственного процесса в пространстве; Организация производственного процесса во времени; Организация поточных методов производства; Организация конструкторской подготовки производства; Организация вспомогательных цехов и обслуживающих хозяйств на предприятии.

Дисциплина «Организация и управление производством пищевых продуктов животного происхождения» логически и содержательно связана с такими курсами как «Техническое регулирование и нормативное

обеспечение производства пищевых продуктов животного происхождения», «Формирование качества пищевых продуктов животного происхождения на основе принципов ХАССП», «Оборудование и организация непрерывного технологического потока».

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

Директор Департамента  
пищевых наук и технологий



\_\_\_\_\_ Ю.В. Приходько



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

**ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ)**

«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель ОП

(подпись) Каленик Т.К.  
(Ф.И.О. рук. ОП)

«12» июля 2018 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Департамента  
пищевых наук и технологий

(подпись) Ю.В. Приходько  
(Ф.И.О.)

«12» июля 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Организация и управление производством пищевых продуктов животного происхождения

**Направление подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения**  
магистерская программа «Технология мяса и мясных продуктов»

**Форма подготовки очная**

курс 2 семестр 4

лекции 9 час.

практические занятия 27 час.

в том числе с использованием МАО пр.10 час.

всего часов аудиторной нагрузки 36 час.

в том числе с использованием МАО 10 час.

самостоятельная работа 36 час.

в том числе на подготовку к экзамену 36 час.

экзамен 4 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДФУ, утвержденного приказом ректора от 18.02.2016 №12-13-235

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДФУ, протокол №5 от «11» июля 2018 г.

Директор Департамента пищевых наук и технологий Ю.В. Приходько

Составитель :к.т.н., доцент Департамента пищевых наук и технологий В.А. Лях

**Оборотная сторона титульного листа РПУД**

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

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

Директор Департамента \_\_\_\_\_ Ю.В. Приходько  
(подпись) (И.О. Фамилия)

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

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

Директор Департамента \_\_\_\_\_ Ю.В. Приходько  
(подпись) (И.О. Фамилия)

## **ABSTRACT**

**Master's degree in 19.04.03 Food products of animal origin**

**Master's Program "Technology of meat and meat products"**

**Course title:** Organization and management of the production of food of animal origin

**Basic part of Block 1, 3 credits**

**Instructor:** Ph.D., associate professor Lyakh V.A.

**At the beginning of the course a student should be able to:**

- willingness to show leadership qualities and organize the work of the team, possess effective technology solutions professional problems;
- willingness to act in unusual situations, bear the social and ethical responsibility for the decisions taken.
- willingness to lead the team in their professional activities, tolerant perceiving social, ethnic, religious and cultural differences.

**Learning outcomes:**

PC-11 the ability to organize the work of the team of performers, to make decisions in terms of the spectrum of opinions, to determine the order of work

PC-13 readiness to manage programs for mastering new technologies, coordinating personnel work for the integrated solution of innovative problems - from idea to mass production

PC-15 willingness to use the techniques and methods of working with staff, methods for assessing the quality and performance of staff

PC-16 readiness for marketing research and preparation of business plans for the production and implementation of promising and competitive products and the development of plans and programs for organizing innovation activities in the enterprise

PC-19 readiness for quality management of food of animal origin using mathematical modeling methods

**Course description:** An industrial enterprise is a complex production system. The production process and the principles of its organization. The organization of the production process in space. The organization of the production process in time. Organization of production methods. Organization of design preparation of production. Organization of technological preparation of production. Organization of auxiliary shops and service facilities at the enterprise.

**Main course literature:**

1. Zotov, V.P. Kompleksnyy ekonomicheskii analiz khozyaystvennoy deyatel'nosti. V 2 chastyakh. CH.1 [Comprehensive economic analysis of economic activity. In 2 parts. Part 1] [Electronic resource] / V.P. Zotov. - Electron. Dan. - Kemerovo: KemSU, 2009. - 196 p. - Access mode: <https://e.lanbook.com/book/4835> . - Title from the screen.

2. Zotov, V.P. Kompleksnyy ekonomicheskii analiz khozyaystvennoy deyatel'nosti. V 2 chastyakh. CH.2 [Comprehensive economic analysis of economic activity. In 2 parts. Part 2] [Electronic resource]: textbook / V.P. Zotov. - Electron. Dan. - Kemerovo: KemSU, 2009. - 192 p. - Access mode: <https://e.lanbook.com/book/4834> . - Title from the screen.

3. Kilina, I.A. Kommunikativnyye tekhnologii v industrii pitaniya [Elektronnyy resurs] : uchebno-metodicheskoye posobiye [Communicative technologies in the food industry] [Electronic resource]: teaching aid / I.A. Kilina, T.V. Nettle, L.A. Mayurnikova. - Electron. Dan. - Kemerovo: KemSU, 2016. - 146 p. - Access mode: <https://e.lanbook.com/book/93551> . - Title from the screen.

4. Korkacheva, O.V. Ekonomika otrasli [Economy of the industry] [Electronic resource]: study guide / O.V. Korkacheva, O.E. Breze. - Electron. Dan. - Kemerovo: KemSU, 2016. - 112 p. - Access mode: <https://e.lanbook.com/book/99563> . - Title from the screen.

5. Kostina, N.G. Firmennyy stil' i dizayn [Corporate identity and design] [Electronic resource]: study guide / N.G. Kostina, S.Yu. Baranets. - Electron. Dan. - Kemerovo: KemSU, 2014. - 97 p. - Access mode: <https://e.lanbook.com/book/93556> . - Title from the screen.

6. Mönch, L.V. Ekonomika i organizatsiya predpriyatiya [Economy and organization of an enterprise] [Electronic resource]: study guide / L.V. Mönch, E.E. Rumyantseva, I.K. Kuprina. - Electron. Dan. - Kemerovo: KemSU, 2016. - 156 p. - Access mode: <https://e.lanbook.com/book/99561> . - Title from the screen.

7. Ekonomika i organizatsiya predpriyatiya: praktikum [Economics and organization of the enterprise: workshop] [Electronic resource] / L.V. Mönch [et al.]. - Electron. Dan. - Kemerovo: KemSU, 2016. - 116 p. - Access mode: <https://e.lanbook.com/book/99573> . - Title from the screen.

8. Organizatsiya proizvodstva na predpriyatyakh pishchevykh otrasley [Organization of production at the enterprises of food industries] [Electronic resource]: a tutorial / Yu.A. Salikov [and others]. - Electron. Dan. - Voronezh: VSUIT, 2010. - 324 p. - Access mode: <https://e.lanbook.com/book/5832> . - Title from the screen.

9. Sobolev, E.V. Tekhnologiya i organizatsiya proizvodstva produktov pererabotki zerna, khlebobulochnykh i makaronnykh izdeliy. Laboratornyye raboty [Technology and organization of production of processed grain, bakery and pasta. Laboratory works] [Electronic resource]: teaching aid / E.V. Sobolev, E.S. Sergachev. - Electron. Dan. - St. Petersburg: NRU ITMO, 2013. - 50 p. - Access mode: <https://e.lanbook.com/book/71131> . - Title from the screen.

10. Organizatsiya proizvodstva i upravleniye predpriyatiyem: Uchebnik [Organization of production and enterprise management: Textbook] / OG Turovets, V.B. Rodionov, M.I. Bukhalkov. - 3rd ed. - M.: INFRA-M, 2011. - 506 pp. - Access mode: <http://znanium.com/catalog/product/248883>

**Form of final control:** exam.



**Аннотация к рабочей программе дисциплины  
«Организация и управление производством пищевых продуктов  
животного происхождения»**

Дисциплина «Организация и управление производством пищевых продуктов животного происхождения» является дисциплиной базовой части Блока 1 (Б1.В.03.01) модуля Технология мяса и мясопродуктов учебного плана подготовки магистров по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов», реализуемого в соответствии с ОС ВО ДВФУ от 18.02.2016 г.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (9 часов), практические занятия (27 часов) и самостоятельная работа студента (36 час.). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 4 семестре.

Дисциплина «Организация и управление производством пищевых продуктов животного происхождения» логически и содержательно связана с такими курсами как «Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства пищевых продуктов животного происхождения», «Формирование качества пищевых продуктов животного происхождения на основе принципов ХАССП», «Оборудование и организация непрерывного технологического потока».

**Целью** изучения дисциплины является формирование комплекса знаний о методах, правилах и приемах рациональной организации производственного процесса в пространстве и во времени, а также формирование понимания организации управления на производствах продуктов питания животного происхождения.

**Задачи:**

- формирование навыков организации производственного процесса на предприятиях пищевой промышленности;
- решение задач по формированию стратегии развития и управления предприятием пищевого профиля.

Для успешного изучения дисциплины «Организация и управление производством пищевых продуктов животного происхождения» у обучающихся должны быть сформированы следующие **предварительные компетенции**:

– готовность проявлять качества лидера и организовать работу коллектива, владеть эффективными технологиями решения профессиональных проблем;

– готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения.

– готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

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

<b>Код и формулировка компетенции</b>	<b>Этапы формирования компетенции</b>	
ПК-11 способность организовать работу коллектива исполнителей, принимать решения в условиях спектра мнений, определять порядок выполнения работ	Знает	Порядок выполнения работ
	Умеет	Организовать работу коллектива исполнителей
	Владеет	Методами приема решений в условиях спектра мнений
ПК-13 готовность к управлению программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства	Знает	Новые технологии в области производства продуктов питания животного происхождения
	Умеет	Координировать работу персонала
	Владеет	Навыками комплексного решения инновационных проблем
ПК-15 готовность использовать приемы и методы работы с	Знает	Базовые приемы и методы работы с персоналом
	Умеет	Использовать приемы и методы

персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала		работы с персоналом
	Владеет	Навыками оценки качества и результативности труда персонала
ПК-16 готовность к проведению маркетинговых исследований и подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий и разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии	Знает	Методы проведения маркетинговых исследований и подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий
	Умеет	Определять направления инновационной деятельности на предприятии
	Владеет	Навыками разработки планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии
ПК-19 готовность к управлению качеством продуктов питания животного происхождения с применением методов математического моделирования	Знает	Базовые основы управления качеством продуктов питания животного происхождения
	Умеет	Проводить оценку качества продуктов питания животного происхождения
	Владеет	Навыками базовых методов математического моделирования

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Организация и управление производством пищевых продуктов животного происхождения» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: метод малых групп, интеллект карты.

## I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

## **Раздел I. Промышленное предприятие – сложная производственная система (1 час.)**

### **Тема 1. Предприятие как объект организации производства (0,5час.)**

Промышленное предприятие. Факторы производства. Труд. Земля. Капитал. Главная цель функционирования предприятия.

### **Тема 2. Понятие и состав имущества предприятия ( 0,25 час.)**

Имущество предприятия. материальные активы. Финансовые активы. нематериальные активы.

### **Тема 3. Основные источники финансирования предприятия (0,25 час.)**

Финансовые ресурсы предприятия. Уставной капитал. Прибыль. Амортизационные отчисления. Добавочный капитал.

## **Раздел II. Производственный процесс и принципы его организации (1 час.)**

### **Тема 1. Понятие и структура производственного процесса на предприятии (0,5 час.)**

Производственный процесс. Технологический процесс. Технологическая операция. Классификация производственных процессов на предприятии.

### **Тема 2. Принципы организации производственного процесса (0,25 час.)**

Специализация. Пропорциональность. Параллельность. Прямоточность. Непрерывность. Ритмичность. Автоматичность. Профилактика. Гибкость.

### **Тема 3. Техничко-экономическая характеристика типов производства (0,25 час.)**

Тип производства. Сравнительная технико-экономическая характеристика типов производства.

**Раздел III. Организация производственного процесса в пространстве (1 час.)**

**Тема 1. Производственная структура предприятия и ее основные элементы (0,5 час.)**

Производственная структура предприятия. Элементы производственной структуры.

**Тема 2. Формы специализации основных цехов предприятия (0,5 час.)**

Технологический тип. Предметный тип. Смешанный тип.

**Раздел IV. Организация производственного процесса во времени (1 час.)**

**Тема 1. Понятие производственный цикл (0,25 час.)**

Производственный цикл. Перерывы партионности. Перерывы ожидания. перерывы комплектования. Междусменный перерывы.

**Тема 2. Расчет и анализ продолжительности производственного цикла простого процесса (0,25 час.)**

Последовательный вид движения. Параллельный вид движения. Параллельно-последовательный вид движения.

**Тема 3. Расчет и анализ продолжительности производственного цикла сложного процесса (0,25 час.)**

Общая продолжительность комплекса координированных во времени простых процессов.

**Тема 4. Пути сокращения длительности производственного цикла (0,25 час.)**

Сокращение продолжительности производственного цикла.

**Раздел V. Организация поточных методов производства (2 час.)**

**Тема 1. Особенности поточного метода производства (0,5 час.)**

Поточное производство. Классификация поточных линий

## **Тема 2. Особенности организации однопредметной непрерывно-поточной линии (0,25 час.)**

Расчёт такта (ритма) потока. расчет числа рабочих мест. Расчет потребности числа рабочих мест/ единиц оборудования. Определение периода конвейера с системы адресования. Расчет скорости движения и пропускной способности конвейера. расчет продолжительности производственного цикла.

## **Тема 3. Особенности организации однопредметной прерывно-поточной линии (0,25 час.)**

Расчет укрупненного такта (ритма) поточной линии. Расчёт числа рабочих мест каждой операции и по всей поточной линии. Построение стандарт-плана однопредметной прерывно-поточной линии. расчет продолжительности производственного цикла.

## **Тема 4. Особенности организации многопредметной непрерывно-поточной линии (0,5 час.)**

Групповые с последовательным чередованием и переменнo-поточные (с последовательным чередованием).

## **Тема 5. Особенности организации многопредметной прерывно-поточной линии (0,5 час.)**

Групповые с последовательным чередованием и переменнo-поточные с последовательно-партионным чередованием.

## **Раздел VI. Организация конструкторской подготовки производства (1 час.)**

### **Тема 1. Основные задачи, стадии и этапы проектно-конструкторской подготовки производства (0,5 час.)**

Техническое задание. Техническое предложение. Эскизный проект. Технический проект. Рабочий проект. Три уровня.

### **Тема 2. Стандартизация и унификация в конструкторской подготовке производства (0,5 час.)**

Стандартизация. Стандарт. Конструкторская унификация.

**Раздел VII. Организация технологической подготовки производства (1 час.)**

**Тема 1. Задачи и содержание единой системы технологической подготовки производства (0,5 час.)**

Технологическая подготовка производства. 4 этапа.

**Тема 2. Организационно-экономические пути ускорения технологической подготовки производства (0,5 час.)**

Типизация технологических процессов. Нормализация технологических процессов.

**Раздел VIII. Организация вспомогательных цехов и обслуживающих хозяйств на предприятии (1 час.)**

**Тема 1. Элементы производственной инфраструктуры предприятия (1 час.)**

Инфраструктура предприятия. Инструментальное хозяйство. Ремонтное хозяйство. Транспортное хозяйство. Энергетическое хозяйство. Складское хозяйство.

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

**Практические занятия (27 час.)**

**Занятие 1. Организационно-правовые формы предприятий (4 час.) ("Интеллект-карта")**

1. Организация предпринимательской деятельности.
2. Общие положения о предприятиях.
3. Схема организационно-правовых форм предприятий.
4. Характеристика отдельных форм предприятий.
5. Реорганизация и ликвидация предприятий.

Интеллект-карта по данной теме составляется в виде подробной организационно-правовой схемы предприятия (на примере одного из вида предприятий).

## **Занятие 2. Организация основного производства (3 час.)**

("Интеллект-карта")

1. Производственная структура предприятия.
2. Понятие о производственном процессе и его составных частях.
3. Классификация частичных процессов и операций.
4. Анализ структуры процесса производства.
5. Типы производства.
6. Принципы организации производственных процессов.
7. Производственный цикл и определение его длительности.
8. Виды движения предметов труда в процессе производства.

Построение графиков движения предметов труда.

Интеллект-карта по данной теме составляется в виде подробной производственной структуры предприятия (на примере одного из вида предприятий).

## **Занятие 3. Поточное производство (3 час.)**

1. Сущность поточного производства
2. Основные понятия и параметры поточного производства
3. Классификация поточных линий и потоков
4. Прерывный поток. Непрерывный поток
5. Однопредметный
6. и многопредметный потоки
7. Расчет и организация производственного потока
8. Экономическая эффективность поточного производства



**Занятие 4. Особенности организации производства на предприятиях мясной и молочной промышленности (3 час.)**  
(“Интеллект-карта”)

1. Мясо-жировое производство.
2. Колбасное производство.
3. Молочное производство.

Интеллект-карта по данной теме составляется в виде подробной организационно-правовой схемы и производственной структуры предприятия (на примере одного из вида предприятий).

**Занятие 5. Производственная мощность предприятия. Факторы и показатели, ее определяющие (2 час.)**

1. Понятие производственной мощности (ПМ) и цель её определения.
2. Факторы, влияющие на величину ПМ.
3. Показатели использования ПМ.
4. Улучшение использования ПМ.

**Занятие 7. Организация и планирование вспомогательного производства (4 час.)**

1. Организация и планирование энергетического хозяйства.
2. Организация и планирование ремонтного хозяйства.
3. Организация внутривозовского транспорта.
4. Организация и планирование складского хозяйства.

**Занятие 8. Научная организация и нормирование труда (4 час.)**

1. Понятие и задачи научной организации труда.
2. Сущность и задачи технического нормирования. Виды норм
3. Классификация затрат рабочего времени рабочего и оборудования.
4. Методы изучения затрат рабочего времени.

## Занятие 9. Планирование деятельности предприятия (4 час.)

1. План развития предприятия.
2. Содержание и порядок разработки бизнес-плана.

### III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Организация и управление производством пищевых продуктов животного происхождения» 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 студентов 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 дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1	Раздел I. Промышленное предприятие – сложная производственная система	ПК-11 ПК-13 ПК-15 ПК-16 ПК-19	Знает порядок выполнения работ; новые технологии в области производства продуктов питания животного происхождения; базовые приемы и методы работы с персоналом; методы проведения маркетинговых исследований и	УО-1 – собеседование, УО-2 – коллоквиум, ПР-4 - реферат	Экзамен ПР-1 – итоговый тест

			<p>подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий; базовые основы управления качеством продуктов питания животного происхождения</p> <p>Умеет организовать работу коллектива исполнителей; координировать работу персонала; использовать приемы и методы работы с персоналом; определять направления инновационной деятельности на предприятии; проводить оценку качества продуктов питания животного происхождения</p> <p>Владет методами приема решений в условиях спектра мнений; навыками комплексного решения инновационных проблем; навыками оценки качества и результативности труда персонала; навыками разработки планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии; навыками базовых методов математического моделирования</p>		
2	Раздел II. Производственный процесс и	ПК-11 ПК-13 ПК-15	Знает порядок выполнения работ; новые технологии в области производства	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум,	Экзамен ПР-1 – итоговый тест

	<p>принципы организации</p> <p>его</p>	<p>ПК-16 ПК-19</p>	<p>продуктов питания животного происхождения; базовые приемы и методы работы с персоналом; методы проведения маркетинговых исследований и подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособ ных изделий; базовые основы управления качеством продуктов питания животного происхождения</p> <p>Умеет организовать работу коллектива исполнителей; координировать работу персонала; использовать приемы и методы работы с персоналом; определять направления инновационной деятельности на предприятии; проводить оценку качества продуктов питания животного происхождения</p> <p>Владеет методами приема решений в условиях спектра мнений; навыками комплексного решения инновационных проблем; навыками оценки качества и результативности труда персонала; навыками разработки планов и программ организации инновационной</p>	<p>ПР-4 - реферат</p>	
--	--	------------------------	--	-----------------------	--

			деятельности на предприятии; навыками базовых методов математического моделирования		
3	Раздел III. Организация производственного процесса в пространстве	ПК-11 ПК-13 ПК-15 ПК-16 ПК-19	<p>Знает порядок выполнения работ; новые технологии в области производства продуктов питания животного происхождения; базовые приемы и методы работы с персоналом; методы проведения маркетинговых исследований и подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий; базовые основы управления качеством продуктов питания животного происхождения</p> <p>Умеет организовать работу коллектива исполнителей; координировать работу персонала; использовать приемы и методы работы с персоналом; определять направления инновационной деятельности на предприятии; проводить оценку качества продуктов питания животного происхождения</p> <p>Владеет методами приема решений в условиях спектра мнений; навыками комплексного решения</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Экзамен ПР-1 – итоговый тест

			<p>инновационных проблем;  навыками оценки качества и результативности труда персонала;  навыками разработки планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии;  навыками базовых методов математического моделирования</p>		
4	<p>Раздел IV.  <b>Организация</b>  <b>производственного</b>  <b>процесса</b>  <b>во</b>  <b>времени</b></p>	<p>ПК-11  ПК-13  ПК-15  ПК-16  ПК-19</p>	<p>Знает порядок выполнения работ; новые технологии в области производства продуктов питания животного происхождения; базовые приемы и методы работы с персоналом; методы проведения маркетинговых исследований и подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий; базовые основы управления качеством продуктов питания животного происхождения</p> <p>Умеет организовать работу коллектива исполнителей; координировать работу персонала; использовать приемы и методы работы с персоналом; определять направления инновационной деятельности на предприятии; проводить оценку</p>	<p>УО-1 – собеседование,  УО-2 - коллоквиум,  ПР-4 - реферат</p>	<p>Экзамен  ПР-1 – итоговый тест</p>

			<p>качества продуктов питания животного происхождения</p> <p>Владеет методами приема решений в условиях спектра мнений; навыками комплексного решения инновационных проблем; навыками оценки качества и результативности труда персонала; навыками разработки планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии; навыками базовых методов математического моделирования</p>		
5	<p>Раздел V. Организация поточных методов производства</p>	<p>ПК-11 ПК-13 ПК-15 ПК-16 ПК-19</p>	<p>Знает порядок выполнения работ; новые технологии в области производства продуктов питания животного происхождения; базовые приемы и методы работы с персоналом; методы проведения маркетинговых исследований и подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий; базовые основы управления качеством продуктов питания животного происхождения</p> <p>Умеет организовать работу коллектива исполнителей; координировать</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 – коллоквиум, ПР-4 – реферат</p>	<p>Экзамен ПР-1 – итоговый тест</p>

			<p>работу персонала; использовать приемы и методы работы с персоналом; определять направления инновационной деятельности на предприятии; проводить оценку качества продуктов питания животного происхождения</p> <p>Владеет методами приема решений в условиях спектра мнений; навыками комплексного решения инновационных проблем; навыками оценки качества и результативности труда персонала; навыками разработки планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии; навыками базовых методов математического моделирования</p>		
6	<p>Раздел VI. Организация конструкторской подготовки производства</p>	<p>ПК-11 ПК-13 ПК-15 ПК-16 ПК-19</p>	<p>Знает порядок выполнения работ; новые технологии в области производства продуктов питания животного происхождения; базовые приемы и методы работы с персоналом; методы проведения маркетинговых исследований и подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий; базовые основы</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 – коллоквиум, ПР-4 - реферат</p>	<p>Экзамен ПР-1 – итоговый тест</p>



			<p>управления качеством продуктов питания животного происхождения</p> <p>Умеет организовать работу коллектива исполнителей; координировать работу персонала; использовать приемы и методы работы с персоналом; определять направления инновационной деятельности на предприятии; проводить оценку качества продуктов питания животного происхождения</p> <p>Владеет методами приема решений в условиях спектра мнений; навыками комплексного решения инновационных проблем; навыками оценки качества и результативности труда персонала; навыками разработки планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии; навыками базовых методов математического моделирования</p>		
7	<p>Раздел VII.</p> <p>Организация технологической подготовки производства</p>	<p>ПК-11</p> <p>ПК-13</p> <p>ПК-15</p> <p>ПК-16</p> <p>ПК-19</p>	<p>Знает порядок выполнения работ; новые технологии в области производства продуктов питания животного происхождения; базовые приемы и методы работы с персоналом; методы</p>	<p>УО-1 – собеседование,</p> <p>УО-2 - коллоквиум,</p> <p>ПР-4 - реферат</p>	<p>Экзамен ПР-1 – итоговый тест</p>

			<p>проведения маркетинговых исследований и подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий;</p> <p>базовые основы управления качеством продуктов питания животного происхождения</p> <p>Умеет организовать работу коллектива исполнителей; координировать работу персонала; использовать приемы и методы работы с персоналом; определять направления инновационной деятельности на предприятии; проводить оценку качества продуктов питания животного происхождения</p> <p>Владет методами приема решений в условиях спектра мнений; навыками комплексного решения инновационных проблем; навыками оценки качества и результативности труда персонала; навыками разработки планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии; навыками базовых методов математического моделирования</p>			
8	Раздел VIII.	ПК-11	Знает порядок выполнения работ;	УО-1	–	Экзамен

	<p>Организация вспомогательных цехов и обслуживающих хозяйств на предприятии</p>	<p>ПК-13 ПК-15 ПК-16 ПК-19</p>	<p>новые технологии в области производства продуктов питания животного происхождения; базовые приемы и методы работы с персоналом; методы проведения маркетинговых исследований и подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий; базовые основы управления качеством продуктов питания животного происхождения</p> <p>Умеет организовать работу коллектива исполнителей; координировать работу персонала; использовать приемы и методы работы с персоналом; определять направления инновационной деятельности на предприятии; проводить оценку качества продуктов питания животного происхождения</p> <p>Владеет методами приема решений в условиях спектра мнений; навыками комплексного решения инновационных проблем; навыками оценки качества и результативности труда персонала; навыками разработки планов</p>	<p>собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат</p>	<p>ПР-1 – итоговый тест</p>
--	--	--	--	---	-----------------------------

			и программ организации инновационной деятельности на предприятии; навыками базовых методов математического моделирования		
--	--	--	--	--	--

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.

## **V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Основная литература**

*(электронные и печатные издания)*

1. Организация производства и управление предприятием : учебник для вузов / [О. Г. Туровец, М. И. Бухалков, В. Б. Родионов и др.] ; под ред. О. Г. Туровца. Москва : Инфра-М, 2014.– 505 с.  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:751661&theme=FEFU>

2. Организация и планирование производства : учебное пособие для вузов / В. А. Рязанова, Э. Ю. Люшина ; под ред. М. Ф. Балакина. Москва : Академия, 2010.– 272с.  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:291127&theme=FEFU>

### **Дополнительная литература**

*(печатные и электронные издания)*

1. Алексеев, Г.В. Основы защиты интеллектуальной собственности. Создание, коммерциализация, защита [Электронный ресурс] / Г.В. Алексеев,

А.Г. Леу. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 388 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102582> . — Загл. с экрана.

2. Буянова, И.В. Производственный учет и отчетность в молочной промышленности [Электронный ресурс] / И.В. Буянова, П.Г. Рудась. — Электрон. дан. — Кемерово : КемГУ, 2009. — 158 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4686> . — Загл. с экрана.

3. Голубева, Л.В. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.В. Голубева, О.И. Долматова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. — 634 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4897> . — Загл. с экрана.

3. Голубева, Л.В. Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.В. Голубева, О.И. Долматова, М.М. Даньлиев. — Электрон. дан. — Воронеж : ВГУИТ, 2017. — 119 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/106806> . — Загл. с экрана.

4. Карлова, В.А. Выполнение технико-экономической части дипломных проектов. Методические указания для студентов спец. 260301.65, 260504.65 всех форм обучения [Электронный ресурс] : методические указания / В.А. Карлова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2006. — 20 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/70839> . — Загл. с экрана.

5. Лисин, П.А. Компьютерное моделирование производственных процессов в пищевой промышленности [Электронный ресурс] : учебное пособие / П.А. Лисин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 256 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/72585> . — Загл. с экрана.

6. Литвинова, И.А. Эконометрика [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.А. Литвинова. — Электрон. дан. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 112 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/99564> . — Загл. с экрана.

7. Мышалова, О.М. Основы проектирования [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.М. Мышалова. — Электрон. дан. — Кемерово : КемГУ,

2014. — 199 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93557> . — Загл. с экрана.

8. Радионова, И.Е. Расчет и проектирование предприятий отрасли с учетом современных технологий [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / И.Е. Радионова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2013. — 17 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71052> . — Загл. с экрана.

9. Управление производством. Сетевое планирование [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.А. Ларионова [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — М. : Издательский Дом МИСиС, 2009. — 53 с. — 978-5-87623-226-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/56184.html>

10. Экономика и управление производством [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.П. Богомолова [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2015. — 288 с. — 978-5-00032-155-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/50653.html>

### **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Электронная библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru>
2. НЭБ - <http://elibrary.ru>
3. <http://ru.wikipedia.org/wiki/>
4. <http://www.twirpx.com/>
5. <http://economic-enc.net/> - современный экономический словарь
6. <http://econpredpr.narod.ru/> - Юркова Т. И., Юрков С. В. Экономика предприятия: электронный учебник
7. <http://www.aup.ru/books/> - административно-управленческий портал: библиотека электронных книг по экономике и организации производства

## **Перечень информационных технологий и программного обеспечения**

Использование программного обеспечения MS Office Power Point

Использование видеоматериалов сайта <http://www.youtube.com>

## **VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

Теоретическая часть дисциплины «Организация и управление производством пищевых продуктов животного происхождения» 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.

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.

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.

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

## **VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Лаборатория технологии продуктов животного происхождения г. Владивосток, о. Русский п. Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М 312. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических и лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебная мебель на 25 рабочих мест, Место преподавателя (стол, стул), Мультимедийное оборудование: 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 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).

Аналитическое и технологическое оборудование (М312): Рефрактометр ИРФ-454 Б2 М; Планиметр Planix 5; Магнитная мешалка ПЭ-6110 с подогревом; Холодильник "Океан-RFD-325В"; Плита кухонная Gorenje E52102 AW(для приготвл.и термич.обработки пищ.продуктов) 2 шт.; Весы; Дистиллятор из нерж. стали ( 5 л/час, мощ. 4,5кВт); Мясорубка "Unit-ugr-452"; Посудомоечная кухонная машина Hansa ZIM416H; Миксер Moulinex HM 550 (для измельчения продуктов) 101-277950; Блендер BRAUN MX-2050; Штатив ПЭ-2710 лабор. для бюреток.

Лаборатория биобезопасности и биозащиты г. Владивосток, о. Русский п Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М309. Учебная аудитория для проведения практических и лабораторных занятий групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебная мебель на 10 рабочих мест.

Амплификатор автоматический модель 4-х канальный рт-ПЦР Eco Real-Time PCR/США; Анализатор жидкости «Флюорат – 02-05М»; Спектрометр ИК-Фурье, модель IRaffinity-1 Производитель 'Shimadzu'; Спектрофотометр для анализа микроколичества нуклеин.кислот, модель BioSpec-nano; Спектрофотометр сканирующий модель UV-1800. Производитель 'Shimadzu', Моноблок MSI AE1920-093 Aform D525/2G/250GB; поляриметр автоматический PoAAr.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций могут использоваться следующие аудитории:

Лаборатория общей биотехнологии пищевых продуктов. г. Владивосток, о. Русский п. Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М 311. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических и

лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации;

Учебная мебель на 25 рабочих мест, Место преподавателя (стол, стул).  
Мультимедийное оборудование: 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).

Аналитическое и технологическое оборудование (М311): Центрифуга молочная с нагревом ЦЛМ 1-12; Термостат жидкостный LOIP Lt-208a, объем 8л, 120x150/200мм; Анализатор качества молока Лактан 1-4 мод.230; РН-метр-милливольтметр со штативом рН-150МИ; Весы ВСП 1.5-2-3Т; Холодильник "Океан-RFD-325В"; Шкаф сушильный, камера из нерж. стали, 58л; плита электрическая мечта 111Ч 101-226589; Магнитная мешалка ПЭ-6110 с подогревом; вискозиметр ВНЖ-0,3-ХС3 (d-1.41) капиллярный стеклянный; Штатив ПЭ-2710 лабор. для бюреток.

Лаборатория технологии продуктов животного происхождения. г. Владивосток, о. Русский п. Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М 312. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических и лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Учебная мебель на 25 рабочих мест, Место преподавателя (стол, стул), Мультимедийная аудитория: 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 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).

Аналитическое и технологическое оборудование (М312): Рефрактометр ИРФ-454 Б2 М; Планиметр Planix 5; Магнитная мешалка ПЭ-6110 с подогревом; Холодильник "Океан-RFD-325В"; Плита кухонная Gorenje E52102 AW(для приготвл.и термич.обработки пищ.продуктов) 2 шт.; Весы; Дистиллятор из нерж. стали ( 5 л/час, мощ. 4,5кВт); Мясорубка "Unit-ugr-452"; Посудомоечная кухонная машина Hansa ZIM416H; Миксер Moulinex NM 550 (для измельчения продуктов) 101-277950; Блендер BRAUN MX-2050; Штатив ПЭ-2710 лабор. для бюреток.

Помещение для самостоятельной работы.

Компьютерный класс г. Владивосток, о. Русский п. Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М621. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебная мебель на 17 рабочих мест, Место преподавателя (стол, стул), 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).

Оборудование читальных залов Научной библиотеки ДВФУ: 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.

В целях обеспечения специальных условий обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ДВФУ все здания оборудованы пандусами, лифтами, подъемниками, специализированными местами, оснащенными туалетными комнатами, табличками информационно-навигационной поддержки.



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 управление производством пищевых  
продуктов животного происхождения»**

**Направление подготовки 19.04.03 Продукты питания животного  
происхождения**

**магистерская программа «Технология мяса и мясных продуктов»**

**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	___.__.2018	Подготовка рефератов	16	Зачет
2	___.__.2018	Подготовка презентации	10	Зачет
3	___.__.2018	Подготовка к коллоквиуму	5	Зачет

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

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).

### Рекомендации по самостоятельной работе студентов

Реферирование учебной и научной литературы предполагает углубленное изучение отдельных научных трудов, что должно обеспечить выработку необходимых навыков работы над книгой. Всё это будет способствовать расширению научного кругозора, повышению их теоретической подготовки, формированию научной компетентности.

Для реферирования предлагаются учебные пособия, отдельные монографические исследования и статьи по вопросам, предусмотренным программой учебной дисциплины. При подборе литературы по выбранному вопросу необходимо охватить важнейшие направления развития данной науки на современном этапе. Особое внимание уделять тем литературным

источникам, которые (прямо или косвенно) могут оказать помощь специалисту в его практической деятельности. Однако в данный раздел включены также работы и отдельные исследования по вопросам, выходящим за пределы изучаемой дисциплины. Эту литературу рекомендуется использовать при желании расширить свои знания в какой-либо отрасли науки.

Наряду с литературой по общим вопросам для бакалавров предполагается литература с учётом профиля их профессиональной деятельности, добытая самостоятельно. Не вся предлагаемая литература равнозначна по содержанию и объёму, поэтому возможен различный подход к её изучению. В одном случае это может быть общее реферирование нескольких литературных источников различных авторов, посвященных рассмотрению одного и того же вопроса, в другом случае – детальное изучение и реферирование одной из рекомендованных работ или даже отдельных её разделов в зависимости от степени сложности вопроса (проблематики). Для того чтобы решить, как поступить в каждом конкретном случае, следует проконсультироваться с преподавателем.

Выбору конкретной работы для реферирования должно предшествовать детальное ознакомление с перечнем всей литературы, приведенной в учебной программе дисциплины. С выбранной работой рекомендуется вначале ознакомиться путем просмотра подзаголовков, выделенных текстов, схем, таблиц, общих выводов. Затем её необходимо внимательно и вдумчиво (вникая в идеи и методы автора) прочитать, делая попутно заметки на отдельном листе бумаги об основных положениях, узловых вопросах. После прочтения следует продумать содержание статьи или отдельной главы, параграфа (если речь идёт о монографии) и кратко записать. Дословно следует выписывать лишь строгие определения, формулировки законов. Иногда полезно включить в запись один-два примера для иллюстрации. В том случае, если встретятся непонятные места, рекомендуется прочитать последующее изложение, так как оно может

помочь понять предыдущий материал, и затем вернуться вновь к осмыслению предыдущего изложения.

Результатом работы над литературными источниками является реферат.

При подготовке реферата необходимо выделить наиболее важные теоретические положения и обосновать их самостоятельно, обращая внимание не только на результат, но и на методику, применяемую при изучении проблемы. Чтение научной литературы должно быть критическим. Поэтому надо стремиться не только усвоить основное содержание, но и способ доказательства, раскрыть особенности различных точек зрения по одному и тому же вопросу, оценить практическое и теоретическое значение результатов реферируемой работы. Весьма желательным элементом реферата является выражение слушателем собственного отношения к идеям и выводам автора, подкрепленного определенными аргументами (личным опытом, высказываниями других исследователей и пр.).

Рефераты монографий, журнальных статей исследовательского характера непременно должны содержать, как уже указывалось выше, определение проблемы и конкретных задач исследования, описание методов, применённых автором, а также те выводы, к которым он пришел в результате исследования. Предлагаемая литература для реферирования постоянно обновляется.

### **Цели и задачи реферата**

Реферат (от лат. *refero* — 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 выводением 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 — 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 реферата и его оценка**

Рефераты пишутся студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, докладывается студентом и выносятся 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.

### **Задания для самостоятельного выполнения**

1. По заданной теме имитационной игры должен быть проведен анализ литературы по изучаемой дисциплине. По проработанному материалу должна быть подготовлена и представлена на обсуждение имитационная игра.

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

3. Подготовка презентаций с использованием мультимедийного оборудования.

### **Темы 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. Современный этап организации производства на предприятиях и в объединениях.

18. Состав и структура производственных процессов.

19. Производственная структура предприятия и факторы, влияющие на ее совершенствование.

20. Типы производства и их основные характеристики. Требования, предъявляемые к организации основного производства.

21. Научные основы организации производственных процессов.

22. Тенденции организации автоматизированного производства.

23. Поточные методы организации производства и их роль в развитии народного хозяйства страны.

24. История организации поточного производства за рубежом.

25. История организации поточного производства в нашей стране, его характеристика в различные периоды времени.

26. Единичный, серийный, массовый тип, их определение и характеристика.

27. Производственный цикл, его структура, определение, характеристика, факторы.

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

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

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

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

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

33. Малые предприятия, численность, льготы, стимулирование.

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

35. Характеристика основных, вспомогательных и непромышленных обслуживающих подразделений.

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

37. Службы управления, их координация и регулирование.

38. Состав, принципы и стадии производственного процесса (основной, обслуживающий, подготовительный, заготовительный, изготовительный).

39. Операция, как часть производственного процесса. Характеристика классификации операций по назначению и способу выполнения (технологические, транспортные, контрольные, ручные, машинно-ручные, аппаратные).

40. Характеристика принципов организации производства (пропорциональность, непрерывность, параллельность, прямоточность, ритмичность, специализация, унификация и надежность).



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 управление производством пищевых**  
**продуктов животного происхождения»**  
**Направление подготовки 19.04.03 Продукты питания животного**  
**происхождения**  
**магистерская программа «Технология мяса и мясных продуктов»**  
**Форма подготовки очная**

**Владивосток**  
**2018**

## Паспорт ФОС

по дисциплине «Организация и управление производством пищевых  
продуктов животного происхождения»

<b>Код и формулировка компетенции</b>	<b>Этапы формирования компетенции</b>	
ПК-11 способность организовать работу коллектива исполнителей, принимать решения в условиях спектра мнений, определять порядок выполнения работ	Знает	Порядок выполнения работ
	Умеет	Организовать работу коллектива исполнителей
	Владеет	Методами приема решений в условиях спектра мнений
ПК-13 готовность к управлению программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства	Знает	Новые технологии в области производства продуктов питания животного происхождения
	Умеет	Координировать работу персонала
	Владеет	Навыками комплексного решения инновационных проблем
ПК-15 готовность использовать приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала	Знает	Базовые приемы и методы работы с персоналом
	Умеет	Использовать приемы и методы работы с персоналом
	Владеет	Навыками оценки качества и результативности труда персонала
ПК-16 готовность к проведению маркетинговых исследований и подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий и разработке планов и программ организации инновационной	Знает	Методы проведения маркетинговых исследований и подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий
	Умеет	Определять направления инновационной деятельности на предприятии
	Владеет	Навыками разработки планов и программ организации

деятельности на предприятии	на		инновационной деятельности на предприятии
ПК-19 готовность к управлению качеством продуктов питания животного происхождения с применением методов математического моделирования	к	Знает	Базовые основы управления качеством продуктов питания животного происхождения
		Умеет	Проводить оценку качества продуктов питания животного происхождения
		Владеет	Навыками базовых методов математического моделирования

№ п/п	Контролируемые разделы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1	Раздел I. Промышленное предприятие – сложная производственная система	ПК-11 ПК-13 ПК-15 ПК-16 ПК-19	Знает порядок выполнения работ; новые технологии в области производства продуктов питания животного происхождения; базовые приемы и методы работы с персоналом; методы проведения маркетинговых исследований и подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий; базовые основы управления качеством продуктов питания животного происхождения	УО-1 – собеседование, УО-2 – коллоквиум, ПР-4 - реферат	Экзамен ПР-1 – итоговый тест
			Умеет организовать работу коллектива исполнителей; координировать работу персонала; использовать		



			<p>приемы и методы работы с персоналом; определять направления инновационной деятельности на предприятии; проводить оценку качества продуктов питания животного происхождения</p> <p>Владеет методами приема решений в условиях спектра мнений; навыками комплексного решения инновационных проблем; навыками оценки качества и результативности труда персонала; навыками разработки планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии; навыками базовых методов математического моделирования</p>		
2	<p>Раздел II. Производственный процесс и принципы его организации</p>	<p>ПК-11 ПК-13 ПК-15 ПК-16 ПК-19</p>	<p>Знает порядок выполнения работ; новые технологии в области производства продуктов питания животного происхождения; базовые приемы и методы работы с персоналом; методы проведения маркетинговых исследований и подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий; базовые основы управления качеством</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат</p>	<p>Экзамен ПР-1 – итоговый тест</p>

			<p>продуктов питания животного происхождения</p> <p>Умеет организовать работу коллектива исполнителей; координировать работу персонала; использовать приемы и методы работы с персоналом; определять направления инновационной деятельности на предприятии; проводить оценку качества продуктов питания животного происхождения</p> <p>Владеет методами приема решений в условиях спектра мнений; навыками комплексного решения инновационных проблем; навыками оценки качества и результативности труда персонала; навыками разработки планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии; навыками базовых методов математического моделирования</p>		
3	<p>Раздел III. Организация производственного процесса в пространстве</p>	<p>ПК-11 ПК-13 ПК-15 ПК-16 ПК-19</p>	<p>Знает порядок выполнения работ; новые технологии в области производства продуктов питания животного происхождения; базовые приемы и методы работы с персоналом; методы проведения маркетинговых</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 – коллоквиум, ПР-4 - реферат</p>	<p>Экзамен ПР-1 – итоговый тест</p>

			<p>исследований и подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий; базовые основы управления качеством продуктов питания животного происхождения</p> <p>Умеет организовать работу коллектива исполнителей; координировать работу персонала; использовать приемы и методы работы с персоналом; определять направления инновационной деятельности на предприятии; проводить оценку качества продуктов питания животного происхождения</p> <p>Владеет методами приема решений в условиях спектра мнений; навыками комплексного решения инновационных проблем; навыками оценки качества и результативности труда персонала; навыками разработки планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии; навыками базовых методов математического моделирования</p>		
4	Раздел IV. Организация	ПК-11 ПК-13	Знает порядок выполнения работ; новые технологии в области	УО-1 – собеседование, УО-2 –	Экзамен ПР-1 – итоговый тест

	<p>производственного процесса времени</p> <p>во</p>	<p>ПК-15 ПК-16 ПК-19</p>	<p>производства продуктов питания животного происхождения; базовые приемы и методы работы с персоналом; методы проведения маркетинговых исследований и подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособ ных изделий; базовые основы управления качеством продуктов питания животного происхождения</p> <p>Умеет организовать работу коллектива исполнителей; координировать работу персонала; использовать приемы и методы работы с персоналом; определять направления инновационной деятельности на предприятии; проводить оценку качества продуктов питания животного происхождения</p> <p>Владеет методами приема решений в условиях спектра мнений; навыками комплексного решения инновационных проблем; навыками оценки качества и результативности труда персонала; навыками разработки планов и программ организации</p>	<p>коллоквиум, ПР-4 - реферат</p>	
--	---	----------------------------------	---	---------------------------------------	--

			инновационной деятельности на предприятии; навыками базовых методов математического моделирования		
5	Раздел V. Организация поточных методов производства	ПК-11 ПК-13 ПК-15 ПК-16 ПК-19	<p>Знает порядок выполнения работ; новые технологии в области производства продуктов питания животного происхождения; базовые приемы и методы работы с персоналом; методы проведения маркетинговых исследований и подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий; базовые основы управления качеством продуктов питания животного происхождения</p> <p>Умеет организовать работу коллектива исполнителей; координировать работу персонала; использовать приемы и методы работы с персоналом; определять направления инновационной деятельности на предприятии; проводить оценку качества продуктов питания животного происхождения</p> <p>Владеет методами приема решений в условиях спектра мнений; навыками комплексного</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 – коллоквиум, ПР-4 – реферат	Экзамен ПР-1 – итоговый тест

			<p>решения инновационных проблем;  навыками оценки качества и результативности труда персонала;  навыками разработки планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии;  навыками базовых методов математического моделирования</p>		
6	<p>Раздел VI.  Организация конструкторской подготовки производства</p>	<p>ПК-11  ПК-13  ПК-15  ПК-16  ПК-19</p>	<p>Знает порядок выполнения работ; новые технологии в области производства продуктов питания животного происхождения; базовые приемы и методы работы с персоналом; методы проведения маркетинговых исследований и подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий; базовые основы управления качеством продуктов питания животного происхождения</p> <p>Умеет организовать работу коллектива исполнителей; координировать работу персонала; использовать приемы и методы работы с персоналом; определять направления инновационной деятельности на предприятии;</p>	<p>УО-1 – собеседование,  УО-2 - коллоквиум,  ПР-4 - реферат</p>	<p>Экзамен ПР-1 – итоговый тест</p>

			<p>проводить оценку качества продуктов питания животного происхождения</p> <p>Владеет методами приема решений в условиях спектра мнений; навыками комплексного решения инновационных проблем; навыками оценки качества и результативности труда персонала; навыками разработки планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии; навыками базовых методов математического моделирования</p>		
7	<p>Раздел VII. Организация технологической подготовки производства</p>	<p>ПК-11 ПК-13 ПК-15 ПК-16 ПК-19</p>	<p>Знает порядок выполнения работ; новые технологии в области производства продуктов питания животного происхождения; базовые приемы и методы работы с персоналом; методы проведения маркетинговых исследований и подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий; базовые основы управления качеством продуктов питания животного происхождения</p> <p>Умеет организовать работу коллектива</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат</p>	<p>Экзамен ПР-1 – итоговый тест</p>

			<p>исполнителей;          координировать работу персонала;          использовать приемы и методы работы с персоналом;          определять направления инновационной деятельности на предприятии;          проводить оценку качества продуктов питания животного происхождения</p> <p>Владеет методами приема решений в условиях спектра мнений; навыками комплексного решения инновационных проблем;          навыками оценки качества и результативности труда персонала;          навыками разработки планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии;          навыками базовых методов математического моделирования</p>		
8	<p>Раздел VIII.          Организация вспомогательных цехов и обслуживающих хозяйств на предприятии</p>	<p>ПК-11          ПК-13          ПК-15          ПК-16          ПК-19</p>	<p>Знает порядок выполнения работ; новые технологии в области производства продуктов питания животного происхождения; базовые приемы и методы работы с персоналом; методы проведения маркетинговых исследований и подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и</p>	<p>УО-1 – собеседование,          УО-2 – коллоквиум,          ПР-4 - реферат</p>	<p>Экзамен ПР-1 – итоговый тест</p>



			конкурентоспособных изделий; базовые основы управления качеством продуктов питания животного происхождения		
			Умеет организовать работу коллектива исполнителей; координировать работу персонала; использовать приемы и методы работы с персоналом; определять направления инновационной деятельности на предприятии; проводить оценку качества продуктов питания животного происхождения		
			Владеет методами приема решений в условиях спектра мнений; навыками комплексного решения инновационных проблем; навыками оценки качества и результативности труда персонала; навыками разработки планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии; навыками базовых методов математического моделирования		

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций  
по дисциплине «Организация и управление производством пищевых  
продуктов животного происхождения»**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		критерии	показатели
ПК-11 способность организовать работу коллектива исполнителей, принимать решения в условиях спектра мнений, определять порядок выполнения работ	знает (пороговый уровень)	Порядок выполнения работ	Знание порядка выполнения работ	Способность организовать работу коллектива
	умеет (продвинутый)	Организовать работу коллектива исполнителей	Умение организовать работу коллектива исполнителей	Способность соотносить работу коллектива исполнителей,
	владеет (высокий)	Методами приема решений в условиях спектра мнений	Владение методами приема решений в условиях спектра мнений	Способность принимать решения в условиях спектра мнений
ПК-13 готовность к управлению программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства	знает (пороговый уровень)	Новые технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	Знание новых технологий в области производства продуктов питания животного происхождения	Способность к управлению программами освоения новых технологий
	умеет (продвинутый)	Координировать работу персонала	Умение координировать работу персонала	Способность к координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства
	владеет (высокий)	Навыками комплексного решения инновационных проблем	Владение навыками комплексного решения инновационных проблем	Способность к координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем
ПК-15 готовность использовать приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала	знает (пороговый уровень)	Базовые приемы и методы работы с персоналом	Знание базовых приемов и методов работы с персоналом	Способность использовать приемы и методы работы с персоналом
	умеет (продвинутый)	Использовать приемы и методы работы с персоналом	Умение использовать приемы и методы работы с персоналом	Способность, использовать приемы и методы работы с персоналом

	владеет (высокий)	Навыками оценки качества и результативности труда персонала	Владение навыками оценки качества и результативности труда персонала	Способность использовать приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала
ПК-16 готовность к проведению маркетинговых исследований и подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий и разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии	знает (пороговый уровень)	Методы проведения маркетинговых исследований и подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий	Знание методов проведения маркетинговых исследований и подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий	Способность к проведению маркетинговых исследований и подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий
	умеет (продвинутый)	Определять направления инновационной деятельности на предприятии	Умение определять направления инновационной деятельности на предприятии	Способность к определению направления инновационной деятельности на предприятии
	владеет (высокий)	Навыками разработки планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии	Владение навыками разработки планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии	Способность к разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии
ПК-19 готовность к управлению качеством продуктов питания животного происхождения с применением методов математического моделирования	знает (пороговый уровень)	Базовые основы управления качеством продуктов питания животного происхождения	Знание основ управления качеством продуктов питания животного происхождения	Способность к управлению качеством продуктов питания животного происхождения
	умеет (продвинутый)	Проводить оценку качества продуктов питания животного происхождения	Умение проводить оценку качества продуктов питания животного происхождения	Способность к оценке качества продуктов питания животного происхождения
	владеет (высокий)	Навыками базовых методов математического моделирования	Владение навыками базовых методов математического моделирования	Способность к применению методов математического моделирования в управлении качеством продуктов питания животного происхождения

## **Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины**

**Текущая аттестация студентов.** Текущая аттестация студентов по дисциплине «Организация и управление производством пищевых продуктов животного происхождения» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Текущая аттестация по дисциплине «Организация и управление производством пищевых продуктов животного происхождения» проводится в форме контрольных мероприятий - защиты реферата, тестирования - 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;
- уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы;
- результаты самостоятельной работы.

**Промежуточная аттестация студентов.** Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Организация и управление производством пищевых продуктов животного происхождения» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

В зависимости от вида промежуточного контроля по дисциплине и формы его организации могут быть использованы различные критерии оценки знаний, умений и навыков.

**Критерии выставления оценки студенту на зачете/ экзамене по дисциплине «Организация и управление производством пищевых продуктов животного происхождения»**

<b>Баллы (рейтинговой оценки)</b>	<b>Оценка экзамена (стандартная)</b>	<b>Требования к сформированным компетенциям</b>
100-85	<i>«отлично»</i>	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
84-65	<i>«хорошо»</i>	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
64-45	<i>«удовлетворительно»</i>	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
45 и ниже	<i>«неудовлетворительно»</i>	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных

**Оценочные средства для промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к экзамену.

### **Вопросы к экзамену**

1. Предприятие как объект организации производства.
2. Понятие и состав имущества предприятия.
3. Основные источники финансирования предприятия.
4. Понятие и структура производственного процесса на предприятии.
5. Принципы организации производственного процесса.
6. Техничко-экономическая характеристика типов производства.
7. Формы специализации основных цехов предприятия.
8. Производственная структура предприятия и ее основные элементы.
9. Понятие «производственный цикл».
10. Расчет и анализ продолжительности производственного цикла простого процесса.
11. Расчет и анализ продолжительности производственного цикла сложного процесса.
12. Пути сокращения длительности производственного цикла.
13. Особенности поточного метода производства.
14. Особенности организации однопредметной непрерывно-поточной линии.
15. Особенности организации однопредметной прерывно-поточной линии.
16. Особенности организации многопредметной непрерывно-поточной линии.
17. Особенности организации многопредметной прерывно-поточной линии.
18. Основные задачи проектно-конструкторской подготовки производства.

19. Стандартизация и унификация в конструкторской подготовке производства.
20. Задачи и содержание единой системы технологической подготовки производства.
21. Организационно-экономические пути ускорения технологической подготовки производства.
22. Организационно-экономические пути ускорения технологической подготовки производства.
23. Календарно-плановые нормативы однопредметных непрерывно-поточных линии.
24. Календарно-плановые нормативы однопредметных прерывно-поточных линии.
25. Классификация поточных линий.
26. Особенности организации складского хозяйства на предприятии.
27. Особенности организации ремонтного хозяйства на предприятии.
28. Особенности организации инструментального хозяйства на предприятии.
29. Основные этапы проектно-конструкторской подготовки производства.
30. Классификация производственных процессов на предприятии.
31. Организация предпринимательской деятельности: рынок, предпринимательство, права собственности.
32. Общие положения о предприятиях. Регистрация и учредительные документы юридического лица.
33. Понятие юридического лица. Схема организационно-правовых форм предприятий.
34. Некоммерческие предприятия, их краткая характеристика.
35. Хозяйственные товарищества, их краткая характеристика.
36. Хозяйственные общества, их характеристика.
37. Производственные кооперативы и унитарные предприятия.

38. Реорганизация и ликвидация юридического лица.
39. Предприятие - основное звено рыночных отношений.
40. Структура предприятия.
41. Классификация производственных процессов и операций.
42. Анализ структуры производственного процесса.
43. Производственный процесс и типы производства.
44. Принципы рациональной организации производственных
45. процессов.
46. Производственный цикл и определение его длительности.
47. Виды движения предметов труда в процессе производства.
48. Сущность поточного производства. Понятия и параметры
49. поточного производства.
50. Классификация поточных линий и потоков.
51. Расчет и организация производственного потока.
52. Понятие производственной мощности и цель ее определения.
53. Факторы, влияющие на величину производственной
54. мощности.
55. Показатели использования производственной мощности.
56. Организация и планирование энергетического хозяйства.
57. Организация складского и тарного хозяйства.
58. Организация и планирование транспортного хозяйства.
59. Организация и планирование ремонтного хозяйства.
60. Понятие и задачи научной организации труда.
61. Структура норм и нормативов, их группировка.
62. Понятие нормы и норматива, нормы затрат труда.
63. Классификация затрат рабочего времени рабочего и рабочего  
времени оборудования.
64. Методы изучения затрат рабочего времени.
65. Планирование на предприятии, виды планов.
66. Содержание и порядок разработки бизнес-плана.



67. Содержание отдельных разделов бизнес-плана.

68. Требования к составлению бизнес-плана.

### **Критерии оценки (устный ответ)**

- 100-85 баллов – если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

- 85-76 - баллов – ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. однако допускается одно-две неточности в ответе.

- 75-61 балл – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

- 60-50 баллов – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками

анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

## **Оценочные средства для текущей аттестации**

### **Тестовые задания**

1. Какая экономическая категория характеризуется следующим определением: «Обособленный хозяйствующий субъект, использующий материальные, нематериальные, людские и информационные ресурсы для производства пользующейся спросом продукции»?

- a) Сектор экономики;
- b) промышленное предприятие;
- c) цех;
- d) объединение.

2. Что относится к факторам производства?

- a) Труд;
- b) капитал;
- c) земля;
- d) все вышеперечисленные факторы.

3. Оборудование предприятия входит в состав:

- a) нематериальных активов;
- b) финансовых активов;
- c) материальных активов;
- d) нет верного ответа.

4. Патенты входят в состав:

- a) нематериальных активов;
- b) финансовых активов;

- c) материальных активов;
- d) нет верного ответа.

5. Какая экономическая категория характеризуется следующим определением: «Источник средств предприятия, образуемый в результате прироста стоимости его имущества»?

- a) Добавочный капитал;
- b) уставный капитал;
- c) резервный капитал;
- d) нет верного ответа.

6. Какая экономическая категория характеризуется следующим определением: «Денежное выражение стоимости износа основных производственных фондов и нематериальных активов»?

- a) Амортизация;
- b) износ;
- c) имущество предприятия;
- d) нет верного ответа.

7. Формирование финансовых ресурсов осуществляется из источников, которые можно подразделить:

- a) на переменные и постоянные;
- b) на внутренние и внешние;
- c) на основные и дополнительные;
- d) нет верного ответа.

8. Уставный капитал предприятия относится:

- a) к внутреннему источнику финансирования предприятия;
- b) к внешнему источнику финансирования предприятия;
- c) к основному источнику финансирования предприятия;
- d) все ответы верны

9. Амортизация относится:

- a) к внутреннему источнику финансирования предприятия;
- b) к внешнему источнику финансирования предприятия;

- c) к основному источнику финансирования предприятия;
- d) все ответы верны.

10. Кредиторская задолженность относится:

- a) к внутреннему источнику финансирования предприятия;
- b) к внешнему источнику финансирования предприятия;
- c) к основному источнику финансирования предприятия;
- d) все ответы верны.

11. При каком типе производства применяется универсальное оборудование?

- a) единичное;
- b) серийное;
- c) массовое;
- d) все ответы верны.

12. Часть производственного процесса, содержащая целенаправленные действия по изменению и (или) определению состояния предмета труда, - это:

- a) производственный процесс;
- b) технологический процесс;
- c) технологическая операция;
- d) нет верного ответа.

13. \_\_\_\_\_ - законченная часть технологического процесса, выполняемая на одном рабочем месте одним или несколькими рабочими.

Ответ: \_\_\_\_\_

14. По характеру прохождения производственные процессы подразделяются:

- a) на непрерывные и периодические;
- b) на ручные и механизированные;
- c) на вспомогательные и обслуживающие;
- d) нет верного ответа.

15. Какой принцип организации производственного процесса отражает требование прямолинейного движения предметов труда по ходу технологического процесса?

- a) ритмичность;

- b) прямоточность;
- c) специализация;
- d) гибкость.

16. Какой тип производства характеризуется ограниченной номенклатурой изделий, изготавливаемых периодически повторяемыми партиями и сравнительно большими объемами выпуска?

- a) единичный;
- b) серийный;
- c) массовый;
- d) нет верного ответа.

17. В зависимости от назначения производственные процессы подразделяются:

- a) на непрерывные и периодические;
- b) на ручные и механизированные;
- c) на основные, вспомогательные и обслуживающие;
- d) нет верного ответа.

18. \_\_\_\_\_ - комплекс работ, выполнение которых характеризует завершение определенной части производственного процесса и связано с переводом предмета труда из одного качественного состояния в другое.

Ответ: \_\_\_\_\_

19. Какой принцип организации производственного процесса отражает требование сведения к минимуму всех перерывов в процессе производства изделия?

- a) прямоточность;
- b) непрерывность;
- c) ритмичность;
- d) гибкость.

20. Приведите пример заготовительной фазы для кондитерского производства (не менее трех).

Ответ: 1) \_\_\_\_\_; 2) \_\_\_\_\_; 3) \_\_\_\_\_.

21. Приведите пример обработочной фазы для мясного производства (не менее трех).

Ответ: 1) \_\_\_\_\_; 2) \_\_\_\_\_; 3) \_\_\_\_\_.

22. ... - состав образующих его участков, цехов и служб, формы их взаимосвязи в процессе производства продукции.

Ответ: \_\_\_\_\_

23. К основным элементам производственной структуры предприятия можно отнести:

- a) цех, рабочее место;
- b) цех, участок;
- c) отделы;
- d) цех, участок, рабочее место.

24. ... - неделимое в организационном отношении звено производственного процесса, обслуживаемое одним или несколькими рабочими, предназначенное для выполнения определенной производственной или обслуживающей операции и оснащенное соответствующим оборудованием.

Ответ: \_\_\_\_\_

25. Рабочее место может быть:

- a) основным и вспомогательным;
- b) стационарным и подвижным;
- c) постоянным и переменным;
- d) нет верного ответа.

26. Какое рабочее место расположено на закрепленной производственной площади, оснащенной соответствующим оборудованием, а предметы труда подаются к нему?

- a) Стационарное;
- b) подвижное;
- c) постоянное;
- d) нет верного ответа.

27. ... - производственное подразделение, объединяющее ряд рабочих мест, сгруппированных по определенным признакам, осуществляющее часть общего производственного процесса по изготовлению продукции или обслуживанию процесса производства.

Ответ: \_\_\_\_\_

28. ... – наиболее сложная система, входящая в производственную структуру, в которую входят в качестве подсистем производственные участки и ряд функциональных органов.

Ответ: \_\_\_\_\_

29. Назовите основные формы специализации цехов:

- a) технологическая, предметная и смешанная;
- b) основная, вспомогательная и обслуживающая;
- c) технологическая, вспомогательная;
- d) нет верного ответа.

30. При какой форме цехи специализируются на изготовлении определенного изделия или его части, применяя при этом различные технологические процессы?

- a) Предметной;
- b) технологической;
- c) смешанной;
- d) нет верного ответа.

31. При какой форме цехи специализируются на выполнении однородных технологических операций?

- a) Предметной;
- b) технологической;
- c) смешанной;
- d) нет верного ответа.

32. ... - календарный период времени с момента запуска сырья, материалов на первую операцию цикла до получения готовой продукции.

Ответ: \_\_\_\_\_

33. Структура производственного цикла включает в себя:

- a) рабочий период;
- b) рабочий период, время естественных процессов;
- c) рабочий период, время естественных процессов, время перерывов;
- d) нет верного ответа.

34. Какой вид движения предметов труда характеризуется тем, что каждая последующая операция процесса начинается только после окончания обработки всей партии запуска на предыдущей операции?

- a) Последовательный;
- b) последовательно-параллельный;
- c) параллельный;
- d) нет верного ответа.

35. Основные виды движения предметов труда:

- a) последовательный, последовательно-параллельный, параллельный;
- b) основной, вспомогательный, обслуживающий;
- c) постоянный и переменный;
- d) нет верного ответа.

36. Какой вид движения предметов труда характеризуется тем, что предметы производства с операции на операцию передаются транспортными (передаточными) партиями, причем на всех операциях каждая транспортная партия деталей обрабатывается без перерывов?

- a) Последовательный;
- b) последовательно-параллельный;
- c) параллельный;
- d) нет верного ответа.

37. Какой вид движения предметов труда целесообразно применять в условиях единичного и мелкосерийного производства, когда небольшое количество деталей, запускаемых в производство, нецелесообразно дробить на передаточные партии?

- a) Последовательный;



- b) последовательно-параллельный;
- c) параллельный;
- d) нет верного ответа.

38. К межоперационным относятся перерывы:

- a) перерывы партионности, ожидания и комплектования;
- b) междусменные перерывы;
- c) технологические перерывы;
- d) нет верного ответа.

39. ... - такая форма организации производственных процессов, которая характеризуется ритмичной повторяемостью согласованных во времени операций, выполняемых на специализированных рабочих местах, расположенных в последовательности по ходу производственного процесса.

40. ... - группа рабочих мест, на которой производственный процесс обработки изделий одного или нескольких наименований осуществляется в соответствии с признаками поточного производства.

41.Какая организация признается юридическим лицом?

a) организация, которая имеет в собственности хозяйственном ведении или оперативном управлении обособленное имущество, может от своего имени приобретать и осуществлять имущественные и личные неимущественные права;

b) организация, которая в соответствии с законом выступает в качестве субъекта гражданских прав и обязанностей и отвечает в случае банкротства принадлежащим имуществом;

c) организация, которая в соответствии с законом выступает в качестве субъекта гражданских, в том числе хозяйственных, прав и обязанностей, имеет самостоятельный баланс, гербовую печать и расчетный счет в банке, действует на основании устава и отвечает по своим обязательствам принадлежащим имуществом.

42.В какой форме могут создаваться юридические лица, являющиеся некоммерческими организациями?

а) в форме потребительских кооперативов, общественных или религиозных организаций, благотворительных фондов и т.д.;

б) в форме хозяйственных товариществ и обществ;

с) в форме производственных кооперативов.

43. Какой документ является основным при регистрации полного товарищества?

а) устав;

б) учредительный договор;

с) устав и учредительный договор.

44. Как решаются вопросы имущественной ответственности в полном товариществе?

а) все участники в пределах своих вкладов;

б) участники не отвечают по обязательствам товарищества;

с) солидарная субсидиарная ответственность участников своим имуществом;

45. Какова ответственность по обязательствам в товариществе на вере?

а) солидарная субсидиарная ответственность участников своим имуществом;

б) полные товарищи – всем своим имуществом, коммандитисты – в пределах вклада;

с) все участники в пределах своих вкладов;

46. На основании чего создается и действует общество с ограниченной ответственностью (ООО)?

а) устав и учредительный договор;

б) учредительный договор;

с) устав;

47. Какова ответственность по обязательствам участников ООО?

а) все участники в пределах своих вкладов;

б) солидарная субсидиарная ответственность участников своим имуществом;

с) все участники в пределах своих вкладов, участники не отвечают по обязательствам общества.

48. Вправе ли участники ООО в любое время выйти из общества?

а) участники ООО вправе в любое время выйти из общества, независимо от согласия других его участников;

б) участник может выйти из общества в любое время только с согласия других участников;

с) нет, не вправе.

49. Какова ответственность по обязательствам в обществе с дополнительной ответственностью?

а) полные товарищи – всем своим имуществом, коммандитисты – в пределах вклада;

б) солидарная субсидиарная ответственность участников своим имуществом;

с) все участники в пределах своих вкладов, участники не отвечают по обязательствам общества.

50. Что является учредительным документом АО?

а) учредительный договор;

б) учредительный договор и устав;

с) устав.

51. Какова ответственность по обязательствам в АО?

а) солидарная субсидиарная ответственность участников своим имуществом;

б) участники АО несут риск убытков только в пределах стоимости своих акций, не отвечая по обязательствам общества;

52. Как распределяются акции в ЗАО?

а) только среди учредителей или иного заранее определенного круга лиц;

б) в форме открытой подписки и их свободной продажи;

с) среди неограниченного круга лиц

### **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.

### **Критерии оценки - Метод составления интеллектуальных карт**

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

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

- 75-61 балл выставляется студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в составлении интеллектуальной карты. Показывает слабые знания по заданной проблеме, не способен выразить свое мнение.