Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комарова Светлана Юриевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 18.01.2024 07:47:06
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcbb9ac96e59108051227e81aad2d7cbee4149f2098d7a

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Агротехнологический факультет

ОПОП по направлению
19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

СОГЛАСОВАНО Руководитель ОПОП _____ Н.Б. Гаврилова «16» апреля 2021 г.	УТВЕРЖДАЮ Декан _____ А.А. Гайвас «16» апреля 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.08 Промышленное производство продуктов питания

Направленность «Технология пищевых продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра - продуктов питания и пищевой биотехнологии

Внутренние эксперты:

Заведующий методическим отделом УМУ Г.А. Горелкина

Директор НСХБ И.М. Демчукова

Омск 2021

1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ЕЕ СТАТУС

1.1 Основания для введения дисциплины в учебный план:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, утверждённый приказом Министерства науки и высшего образования от 11 августа 2020 г. № 946;

- основная профессиональная образовательная программа подготовки магистра, по направлению 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, направленность Технология пищевых продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения.

1.2 Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к формируемой участниками образовательных отношений части блока 1 «Дисциплины» ОПОП.

- является дисциплиной обязательной для изучения[1].

1.3 В рабочую программу дисциплины в установленном порядке могут быть внесены изменения и дополнения, осуществляемые в рамках планового ежегодного и ситуативного совершенствования, которые отражаются в п. 9 рабочей программы.

2. ЦЕЛЕВАЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ. ЛОГИЧЕСКИЕ И СОДЕРЖАТЕЛЬНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ДИСЦИПЛИНЫ С ДРУГИМИ ДИСЦИПЛИНАМИ И ПРАКТИКАМИ В СОСТАВЕ ОПОП

2.1 Процесс изучения дисциплины в целом направлен на подготовку обучающегося к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: научно-исследовательский, технологический, организационно-управленческий, проектный, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки, а также ОПОП ВО университета, в рамках которой преподаётся данная дисциплина.

Цель дисциплины: вооружение обучаемых теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для: понимания роли и задач организации производства на предприятии; совершенствование процессов производства продуктов функционального и специализированного назначения; организации технической подготовки производства новых видов продукции; разработки оптимальных технологий изготовления изделий; обеспечения рациональной организации деятельности вспомогательных и обслуживающих хозяйств предприятия; производственного контроля технологических процессов, качества готовой продукции; совершенствования организации и нормирования труда персонала, обеспечение его мотивации и стимулирования; организации работы коллектива

2.2 Перечень компетенций формируемых в результате освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		**Код и наименование индикатора достижений компетенции**	**Компоненты компетенций,** формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Профессиональные компетенции					
ПК-3	Способен осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции на предприятиях по переработке сырья животного и растительного происхождения	ИД-$2_{ПК-3}$ Модернизирует потребительские характеристики продукции, а также устанавливает пути их реализации в готовом продукте посредством технологических пре-	Требования покупателей к потребительским характеристикам продукции	Регулировать потребительские характеристики продукции посредством технологических решений	Управления потреби потребительские характеристиками продукции, и их реализации в готовом продукте посредством технологических процессов

[1] *В случае если дисциплина является дисциплиной по выбору обучающегося, то пишется следующий текст:*
- относится к дисциплинам по выбору;
- является обязательной для изучения, если выбрана обучающимся.

		вращений сырья			
		ИД-3$_{ПК-3}$ Осуществляет поиск и принятие оптимальных решений для повышения эффективности и интенсификации производства продукции из сырья животного и растительного происхождения	Факторы интенсификации производства и методику принятия управленческих решений	Анализировать состояние производства и принимать управленческие решения	Поиска и принятия оптимальных решений для повышения эффективности и интенсификации производства продукции из сырья животного и растительного происхождения
		ИД-4$_{ПК-3}$ Осуществляет управление производством продукции из сырья животного и растительного происхождения с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты	требования к производству по качеству и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты	вырабатывать продукцию из сырья животного и растительного происхождения с учетом требований нормативной документации	управления производством продукции из сырья животного и растительного происхождения согласно существующим требованиям

2.3 Описание показателей, критериев и шкал оценивания в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	*Оценка «удовлетворительно»*	*Оценка «хорошо»*	*Оценка «отлично»*	
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач	
Критерии оценивания								
ПК-3 Способен осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции на предприятиях по переработке сырья животного и растительного происхождения	ИД-2$_{ПК-3}$	Полнота знаний	Знает требования покупателей к потребительским характеристикам продукции	Не знает требования покупателей к потребительским характеристикам продукции	Знает некоторые требования покупателей к потребительским характеристикам продукции	Знает основные требования покупателей к потребительским характеристикам продукции	Знает все необходимые требования покупателей к потребительским характеристикам продукции	Итоговый тест; теоретические вопросы к семинарским занятиям
		Наличие умений	Умеет регулировать потребительские характеристики продукции посредством технологических решений	Не умеет регулировать потребительские характеристики продукции посредством технологических решений	Слабо умеет регулировать потребительские характеристики продукции посредством технологических решений	Умеет в достаточной степени регулировать потребительские характеристики продукции посредством технологических решений	Полностью умеет регулировать потребительские характеристики продукции посредством технологических решений	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки управления потребительскими характеристиками продукции, и их реализации в готовом продукте посредством технологических процессов	Не имеет навыки управления потребительскими характеристиками продукции, и их реализации в готовом продукте посредством технологических процессов	Имеет начальные навыки управления потребительскими характеристиками продукции, и их реализации в готовом продукте посредством технологических процессов	Имеет основные навыки управления потребительскими характеристиками продукции, и их реализации в готовом продукте посредством технологических процессов	Имеет навыки управления потребительскими характеристиками продукции, и их реализации в готовом продукте посредством технологических процессов	
	ИД-3$_{ПК-3}$	Полнота **знаний**	Знает факторы интенсификации производства и методику принятия управленческих решений	Не знает факторы интенсификации производства и методику принятия управленческих решений	Поверхностно знает факторы интенсификации производства и методику принятия управленческих решений	Знает основные факторы интенсификации производства и методику принятия управленческих решений	Твердо знает факторы интенсификации производства и методику принятия управленческих решений	
		Наличие **умений**	Умеет анализи-	Не умеет анализировать	Слабо умеет анализи-	В достаточной степени	Отлично умеет анализи-	

			ровать состояние производства и принимать управленческие решения	состояние производства и принимать управленческие решения	ровать состояние производства и принимать управленческие решения	умеет анализировать состояние производства и принимать управленческие решения	ровать состояние производства и принимать управленческие решения	
		Наличие **навыков** (владение опытом)	Имеет навыки поиска и принятия оптимальных решений для повышения эффективности и интенсификации производства продукции из сырья животного и растительного происхождения	Не имеет навыки поиска и принятия оптимальных решений для повышения эффективности и интенсификации производства продукции из сырья животного и растительного происхождения	Имеет поверхностные навыки поиска и принятия оптимальных решений для повышения эффективности и интенсификации производства продукции из сырья животного и растительного происхождения происхождения	Имеет достаточные навыки поиска и принятия оптимальных решений для повышения эффективности и интенсификации производства продукции из сырья животного и растительного происхождения	Имеет твердые навыки самостоятельного поиска и принятия оптимальных решений для повышения эффективности и интенсификации производства продукции из сырья животного и растительного	
	ИД-4$_{ПК-3}$	Полнота **знаний**	Знает требования к производству по качеству и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты	Не знает требования к производству по качеству и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты	Слабо знает требования к производству по качеству и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты	Знает основные требования к производству по качеству и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты	Полностью знает требования к производству по качеству и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты	
		Наличие **умений**	Умеет вырабатывать продукцию из сырья животного и растительного происхождения с учетом требований нормативной документации	Не умеет вырабатывать продукцию из сырья животного и растительного происхождения с учетом требований нормативной документации	Поверхностно умеет вырабатывать продукцию из сырья животного и растительного происхождения с учетом требований нормативной документации	В достаточной степени умеет вырабатывать продукцию из сырья животного и растительного происхождения с учетом требований нормативной документации	Отлично умеет вырабатывать продукцию из сырья животного и растительного происхождения с учетом требований нормативной документации	
		Наличие **навыков** (владение опытом)	Владеет опытом управления производством продукции из сырья животного и растительного происхождения согласно существующим требованиям	Не владеет опытом управления производством продукции из сырья животного и растительного происхождения согласно существующим требованиям	Владеет начальным опытом управления производством продукции из сырья животного и растительного происхождения согласно существующим требованиям	Владеет достаточным опытом управления производством продукции из сырья животного и растительного происхождения согласно существующим требованиям	Владеет передовым опытом управления производством продукции из сырья животного и растительного происхождения согласно существующим требованиям	

2.4 Логические и содержательные взаимосвязи дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

Дисциплины, практики*, на которые опирается содержание данной дисциплины		Индекс и наименование дисциплин, практик, для которых содержание данной дисциплины выступает основой	Индекс и наименование дисциплин, практик, с которыми данная дисциплина осваивается параллельно в ходе одного семестра
Индекс и наименование	Перечень требований, сформированных в ходе изучения предшествующих (в модальности «знать и понимать», «уметь делать», «владеть навыками»)		
Б1.О.05 Управление качеством продукции	Знать и понимать факторы влияющие на качество продукции, уметь контролировать показатели качества, владеть навыками его повышения.	Б2.В.02(П) Преддипломная практика	Б1.В.04 Медико-биологические основы здорового питания
Б1.О.06 Инновационная деятельность в сфере производства продуктов питания	Знать и понимать направления развития технологических процессов производства продуктов питания, уметь анализировать производственный процесс и владеть навыками его совершенствования	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	Б1.В.05 Методология науки о пище
* - для некоторых дисциплин первого года обучения целесообразно указать на взаимосвязь с предшествующей подготовкой обучающихся в старшей школе			

2.5 Формы методических взаимосвязей дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

В рамках методической работы применяются следующие формы методических взаимосвязей:

– учёт содержания предшествующих дисциплин при формировании рабочей программы последующей дисциплины,

– согласование рабочей программы предшествующей дисциплины ведущим преподавателем последующей дисциплины;

– совместное обсуждение ведущими преподавателями предшествующей и последующей дисциплин результатов входного тестирования по последующей дисциплине;

– участие ведущего преподавателя последующей дисциплины в процедуре приёма зачета по предыдущей.

2.6 Социально-воспитательный компонент дисциплины

В условиях созданной вузом социокультурной среды в результате изучения дисциплины: формируются мировоззрение и ценностные ориентации обучающихся; интеллектуальные умения, научное мышление; способность использовать полученные ранее знания, умения, навыки, развитие творческих начал.

Воспитательные задачи реализуются в процессе общения преподавателя с обучающимися, в использовании активных методов обучения, побуждающих обучающихся проявить себя в совместной деятельности, принять оценочное решение. Коллективные виды деятельности способствуют приобретению навыков работы в коллективе, умения управления коллективом. Самостоятельная работа способствует выработке у обучающихся способности принимать решение и навыков самоконтроля.

Через связь с НИРС, осуществляемой во внеучебное время, социально-воспитательный компонент ориентирован на:

1) адаптацию и встраивание обучающихся в общественную жизнь ВУЗа, укрепление межличностных связей и уверенности в правильности выбранной профессии;

2) проведение систематической и целенаправленной профориентационной работы, формирование творческого, сознательного отношения к труду;

3) формирование общекультурных компетенций, укрепление личных и групповых ценностей, общественных ценностей, ценности непрерывного образования;

4) гражданско-правовое воспитание личности;

5) патриотическое воспитание обучающихся, формирование модели профессиональной этики, культуры экономического мышления, делового общения.

Объединение элементов образовательной и воспитательной составляющей дисциплины способствует формированию общекультурных компетенций выпускников, компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера, создает условия, необходимые для всестороннего развития личности.

3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина изучается в __3___ семестре (-ах) __2___ курса.
Продолжительность семестра (-ов)__19 4/6 недели.

Вид учебной работы		Трудоемкость, час			
		семестр, курс*			
		очная		заочная форма	
		№ сем.	№ сем.	№ курса	№ курса
1. Аудиторные занятия, всего		88			
- лекции		18		2	4
- практические занятия (включая семинары)		28			12
- лабораторные работы					
- консультации		42			
2. Внеаудиторная академическая работа		56		34	88
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:					
Выполнение и сдача/защита индивидуального/группового задания в виде**					
- реферата		6			6
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы		26		34	46
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям		12			24
2.4 Самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины (*за исключением учтённых в пп. 2.1 – 2.2):*		12			12
3. Получение зачёта по итогам освоения дисциплины					4
3. Подготовка и сдача экзамена по итогам освоения дисциплины					
ОБЩАЯ трудоемкость дисциплины:	**Часы**	**144**		**36**	**108**
	Зачетные единицы	**4**		**1**	**3**

Примечание:
* – ***семестр*** – для очной и очно-заочной формы обучения, ***курс*** – для заочной формы обучения;
** – КР/КП, реферата/эссе/презентации, контрольной работы (для обучающихся заочной формы обучения), расчетно-графической (расчетно-аналитической) работы и др.;

4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Укрупненная содержательная структура дисциплины и общая схема ее реализации в учебном процессе

Номер и наименование раздела дисциплины. Укрупненные темы раздела		Трудоемкость раздела и ее распределение по видам учебной работы, час.								Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел
		общая	Аудиторная работа					ВАРС			
			всего	лекции	занятия: практические (всех форм)	занятия: лабораторные	консультации	всего	Фиксированные виды		
		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Очная форма обучения											
1	*Тема 1Предприятие как субъект хозяйствования* Классификация предприятий Состав предприятия и его структура	14	10	2	4		4	4	6	Опрос	ПК-3

	Основы организации деятельности предприятия										
2	*Тема 2 Организация производственного процесса*	18	10	2	2		6	8		Опрос	ПК-3
	Производственный процесс его составные части характеристика										
	Производственный цикл, пути сокращения его длительности										
	Типы основного производства										
	Принципы организации производственного процесса										
	Организация проточного производства										
3	*Тема 3 Подготовка и оперативное регулирование основного производства*	20	10	2	4		4	10		Опрос	ПК-3
	Организационно-техническая подготовка										
	Конструкторская подготовка										
	Оперативное регулирование основного производства										
4	*Тема 4 Производственная мощность предприятия*	16	8	2	2		4	8		Опрос	ПК-3
	Производственная мощность и факторы влияющие на ее величину										
	Расчет производственной мощности										
	Пути улучшения использования производственной мощности										
5	*Тема 5 Организация материально-технического обслуживания производства*	16	12	2	4		6	4		Опрос	ПК-3
	Понятие и задачи материально-технического обслуживания производства										
	Организация энергетического обеспечения										
	Организация транспортного обслуживания										
	Организация ремонта оборудования										
	Организация складского и тарного хозяйства										
6	*Тема 6 Организация контроля качества продукции*	16	8	2	2		4	8		Опрос	ПК-3
	Качество продукции и его показатели										
	Значение и факторы повышения качества продукции										
	Организация контроля качества продукции на предприятии										
	Виды и методы контроля качества										
7	*Тема 7 Основы нормирования труда*	14	10	2	4		4	4		Опрос	ПК-3
	Сущность и задачи нормирования труда										
	Классификация норм труда										
	Классификация затрат рабочего времени										
	Методы изучения затрат рабочего времени										
	Методы нормирования труда										
8	*Тема 8 Организация труда*	18	10	2	2		6	8		Опрос	ПК-3
	Сущность и задачи организации труда										

	Основные направления совершенствования организации труда										
	Повышение производительности труда										
	Режим труда и отдыха										
	Улучшение условий труда										
9	*Тема 9 Организация заработной платы*	12	10	2	4		4	2		Опрос	ПК-3
	Сущность и основные принципы организации заработной платы										
	Организация заработной платы										
	Формы и системы оплаты труда										
	Премирование работников										
	Доплаты и надбавки к заработной плате										
	Промежуточная аттестация		×	×	×	×	×	×	×	зачет	
	Итого по дисциплине	144	88	18	28		42	56	6		
Заочная форма обучения											
1	*Тема 1Предприятие как субъект хозяйствования*	14	2	2				13	6	Опрос	ПК-3
	Классификация предприятий										
	Состав предприятия и его структура										
	Основы организации деятельности предприятия										
2	*Тема 2 Организация производственного процесса*	18	2		2			13		Опрос	ПК-3
	Производственный процесс его составные части характеристика										
	Производственный цикл, пути сокращения его длительности										
	Типы основного производства										
	Принципы организации производственного процесса										
	Организация проточного производства										
3	*Тема 3 Подготовка и оперативное регулирование основного производства*	20	2		2			13		Опрос	ПК-3
	Организационно-техническая подготовка										
	Конструкторская подготовка										
	Оперативное регулирование основного производства										
4	*Тема 4 Производственная мощность предприятия*	16	2		2			14		Опрос	ПК-3
	Производственная мощность и факторы влияющие на ее величину										
	Расчет производственной мощности										
	Пути улучшения использования производственной мощности										
5	*Тема 5 Организация материально-технического обслуживания производства*	18	2	2				13		Опрос	ПК-3
	Понятие и задачи материально-технического обслуживания производства										
	Организация энергетического обеспечения										
	Организация транспортного обслуживания										
	Организация ремонта оборудования										
	Организация складского и тарного хозяйства										

6	*Тема 6 Организация контроля качества продукции*	16	2		2			14		Опрос	ПК-3
	Качество продукции и его показатели										
	Значение и факторы повышения качества продукции										
	Организация контроля качества продукции на предприятии										
	Виды и методы контроля качества										
7	*Тема 7 Основы нормирования труда*	14	2	2				14		Опрос	ПК-3
	Сущность и задачи нормирования труда										
	Классификация норм труда										
	Классификация затрат рабочего времени										
	Методы изучения затрат рабочего времени										
	Методы нормирования труда										
8	*Тема 8 Организация труда*	18	2		2			14		Опрос	ПК-3
	Сущность и задачи организации труда										
	Основные направления совершенствования организации труда										
	Повышение производительности труда										
	Режим труда и отдыха										
	Улучшение условий труда										
9	*Тема 9 Организация заработной платы*	18	2		2			14		Опрос	ПК-3
	Сущность и основные принципы организации заработной платы										
	Организация заработной платы										
	Формы и системы оплаты труда										
	Премирование работников										
	Доплаты и надбавки к заработной плате										
	Промежуточная аттестация									зачет	
	Итого по дисциплине	144	88	6	12	-	-	122	6	4	

4.2 Лекционный курс.
Примерный тематический план чтения лекций по разделам дисциплины

Номер раздела	Номер лекции	Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час. Очная форма	Трудоемкость по разделу, час. заочная форма	Используемые интерактивные формы
1	**1**	*Тема 1 Предприятие как субъект хозяйствования*	2	2	Традиционная лекция
		Классификация предприятий			
		Состав предприятия и его структура			
		Основы организации деятельности предприятия			
2	2	*Тема 2 Организация производственного процесса*	2		Лекция- презентация, разбор конкретных ситуаций
		Производственный процесс его составные части характеристика			
		Производственный цикл, пути сокращения его длительности			
		Принципы организации производственного процесса			

3	3	*Тема 3 Производственная мощность предприятия*	2		Традиционная лекция
		Производственная мощность и факторы влияющие на ее величину			
		Расчет производственной мощности			
4	4	*Тема 4 Основы нормирования труда*	2		Традиционная лекция
		Сущность и задачи нормирования труда			
		Классификация норм труда			
		Классификация затрат рабочего времени			
		Методы изучения затрат рабочего времени			
		Методы нормирования труда			
5	5	*Тема 5 Организация заработной платы*	2	2	Традиционная лекция
		Сущность и основные принципы организации заработной платы			
		Организация заработной платы			
		Формы и системы оплаты труда			
		Премирование работников			
		Доплаты и надбавки к заработной плате			
6	6	*Тема 6 Подготовка и оперативное регулирование основного производства*	2		Традиционная лекция
		Организационно-техническая подготовка			
		Конструкторская подготовка			
		Оперативное регулирование основного производства			
7	7	*Тема 7 Подготовка и оперативное регулирование основного производства*	2	2	Традиционная лекция
		Организационно-техническая подготовка			
		Конструкторская подготовка			
		Оперативное регулирование основного производства			
8	8	*Тема 8 Организация контроля качества продукции*	2		Традиционная лекция
		Качество продукции и его показатели			
		Значение и факторы повышения качества продукции			
		Организация контроля качества продукции на предприятии			
		Виды и методы контроля качества			
9	9	*Тема 9 Организация труда*	2		Традиционная лекция
		Сущность и задачи организации труда			
		Основные направления совершенствования организации труда			
		Повышение производительности труда			
		Режим труда и отдыха			
		Улучшение условий труда			
		Общая трудоёмкость лекционного курса	18	6	

Всего лекций по учебной дисциплине:	час	Из них в интерактивной форме:		Час
- очная форма обучения	12	- очная форма обучения		2
- заочная форма обучения	6	- очная форма обучения		

Примечания:
- материально-техническое обеспечение лекционного курса – см. Приложение 6.
- обеспечение лекционного курса учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2

4.3 Примерный тематический план практических занятий по разделам дисциплины

Номер раздела (модуля)	Номер занятия	Тема занятия/ Примерные вопросы на обсуждение (для занятий в формате семинарских)	Трудоёмкость по разделу, час. очная форма	Трудоёмкость по разделу, час. заочная форма	Используемые интерактивные формы	Связь занятия с ВАРС*
1	2	3		4	5	6
1	1	Состав предприятия и его структура	2			
	2	Основы организации деятельности предприятия	2			
2	3	Расчет длительности производственного цикла	2	2		ОСП
3	4	Организационно-техническая подготовка	2	2		
	5	Оперативное регулирование основного производства	2			
4	6	Расчет производственной мощности предприятия	2	2	Решение ситуационных задач	ОСП
5	7	Определение потребности в транспортных средствах	2			ОСП ПР СРС
	8	Планирование запасов	2		Решение ситуационных задач	ОСП ПР СРС
6	9	Расчет эффективности повышения качества продукции	2	2	Решение ситуационных задач	ОСП
7	10	Расчет норм выработки	2			ОСП
	11	Пересмотр норм выработки	2		Решение ситуационных задач	ОСП
8	12	Расчет эффективности повышения производительности труда	2	2	Решение ситуационных задач	ОСП
9	13	Расчет сдельной расценки	2	2	Решение ситуационных задач	ОСП
	14	Расчес фонда заработной платы рабочих основного производства	2		Решение ситуационных задач	ОСП
Всего практических занятий по			час	Из них в интерак-		

учебной дисциплине:		тивной форме:	
- очная форма обучения	28	- очная форма обучения	**14**
- заочная форма обучения	12	- заочная форма обучения	4
** Условные обозначения:* **ОСП** - предусмотрена обязательная самоподготовка к занятию; **УЗ СРС** - на занятии выдаётся задание на конкретную ВАРС; **ПР СРС** - занятие содержательно базируется на результатах выполнения студентами конкретной ВАРС; …			
Примечания: **-** материально-техническое обеспечение практических занятий – см. Приложение 6 - обеспечение практических занятий учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2			

4.4 Лабораторный практикум.
Примерный тематический план лабораторных занятий по разделам дисциплины

Не предусмотрено УП

4.5 Консультации.

Консультации являются одной из форм руководства работой студентов и оказания им помощи в изучении учебного материала. Они проводятся регулярно в процессе всего периода обучения.

5 ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ

5.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ

5.1.1 ВЫПОЛНЕНИЕ И СДАЧА РЕФЕРАТОВ

5.1.1 Место реферата в структуре учебной дисциплины

Разделы учебной дисциплины, усвоение которых студентами сопровождается или завершается подготовкой реферата:

№	Наименование раздела
1	Подготовка и оперативное регулирование основного производства
2	Организация труда

5.1.2 Перечень примерных тем рефератов

-
Организационно-техническая подготовка основного производства
Конструкторская подготовка основного производства
Оперативное регулирование основного производства
Сущность и задачи организации труда
Основные направления совершенствования организации труда
Повышение производительности труда
Режим труда и отдыха
Улучшение условий труда
-

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Оценка «отлично» по реферату выставляется за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержание доклада и презентации.

Оценка «хорошо» по реферату выставляется при соответствии вышеназванным критериям, но при наличии в содержании и оформлении работы небольших недочетов и недостатков при представлении результатов и защите.
Оценка «удовлетворительно» выставляется за неполное раскрытие темы, выводов, и предложений носящих общий характер, отсутствие наглядного представления работы и затруднениях при ответах на вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за слабое и неполное раскрытие темы, неполное изложение материала, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы

5.1.3 Информационно-методическое и материально-техническое обеспечение процесса выполнения реферата

1) Материально-техническое обеспечение процесса выполнения реферата – см. Приложение 6.

2) Обеспечение процесса выполнения реферата учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложение 1, 2, 3.

5.1.4 Оценочные средства для самооценки и оценки, критерии оценки результатов его выполнения Представлены в Приложении 9. Фонд оценочных средств по дисциплине

5.1.2.4 Типовые контрольные задания

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций представлены в Приложении 9 «Фонд оценочных средств по дисциплине (полная версия)».

5.2 Самостоятельное изучение тем

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела/вопрос в составе темы раздела, вынесенные на самостоятельное изучение	Расчетная трудоемкость, час	Форма текущего контроля по теме
1	2	3	4
Очная форма обучения			
1	Основы организации деятельности предприятия	2	опрос
2	Типы основного производства	4	опрос
3	Организация проточного производства	2	опрос
4	Подготовка и оперативное регулирование основного производства	4	опрос
5	Пути улучшения использования производственной мощности	2	опрос
6	Организация материально-технического обслуживания производства	4	опрос
7	Организация контроля качества продукции	2	опрос
8	Учет выполнения и порядок пересмотра норм	4	опрос
9	Организация труда	2	опрос
Заочная форма обучения			
1	Основы организации деятельности предприятия	8	опрос, конспект
2	Типы основного производства	9	опрос, конспект
3	Организация проточного производства	9	опрос, конспект
4	Подготовка и оперативное регулирование основного производства	9	опрос, конспект
5	Пути улучшения использования производственной мощности	9	опрос, конспект
6	Организация материально-технического обслуживания производства	9	опрос, конспект
7	Организация контроля качества продукции	9	опрос, конспект
8	Учет выполнения и порядок пересмотра норм	9	опрос, конспект
9	Организация труда	9	опрос, конспект
Примечание: - учебная, учебно-методическая литература и иные библиотечно-информационные ресурсы и средства обеспечения самостоятельного изучения тем – см. Приложения 1-4.			

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка «*зачтено*» выставляется, если студент оформил отчетный материал на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- оценка «*не зачтено*» выставляется, если студент неаккуратно оформил отчетный материал на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

5.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям (кроме контрольных занятий)

Занятия, по которым предусмотрена самоподготовка	Характер (содержание) самоподготовки	Организационная основа самоподготовки	Общий алгоритм самоподготовки	Расчетная трудоемкость, час.
Очное обучение				
Расчет длительности производствен-	Подготовка по вопросам заня-	План занятия	Повторение лекционного материала Изучение учебной литературы,	1

ного цикла	тия		нормативных документов и интернет-ресурсов по теме занятия	
Расчет поточной линии	Подготовка по вопросам занятия	План занятия	Повторение лекционного материала Изучение учебной литературы, нормативных документов и интернет-ресурсов по теме занятия	1
Расчет производственной мощности предприятия	Подготовка по вопросам занятия	План занятия	Повторение лекционного материала Изучение учебной литературы, нормативных документов и интернет-ресурсов по теме занятия	1
Расчет использования производственной мощности	Подготовка по вопросам занятия	План занятия	Повторение лекционного материала Изучение учебной литературы, нормативных документов и интернет-ресурсов по теме занятия	1
Определение потребности в транспортных средствах	Подготовка по вопросам занятия	План занятия	Повторение лекционного материала Изучение учебной литературы, нормативных документов и интернет-ресурсов по теме занятия	1
Планирование запасов	Подготовка по вопросам занятия	План занятия	Повторение лекционного материала Изучение учебной литературы, нормативных документов и интернет-ресурсов по теме занятия	1
Расчет эффективности повышения качества продукции	Подготовка по вопросам занятия	План занятия	Повторение лекционного материала Изучение учебной литературы, нормативных документов и интернет-ресурсов по теме занятия	1
Организация контроля качества продукции	Подготовка по вопросам занятия	План занятия	Повторение лекционного материала Изучение учебной литературы, нормативных документов и интернет-ресурсов по теме занятия	1
Определение затрат рабочего времени	Подготовка по вопросам занятия	План занятия	Повторение лекционного материала Изучение учебной литературы, нормативных документов и интернет-ресурсов по теме занятия	1
Расчет норм выработки	Подготовка по вопросам занятия	План занятия	Повторение лекционного материала Изучение учебной литературы, нормативных документов и интернет-ресурсов по теме занятия	1
Пересмотр норм выработки	Подготовка по вопросам занятия	План занятия	Повторение лекционного материала Изучение учебной литературы, нормативных документов и интернет-ресурсов по теме занятия	1
Определение потребности производства в рабочей силе	Подготовка по вопросам занятия	План занятия	Повторение лекционного материала Изучение учебной литературы, нормативных документов и интернет-ресурсов по теме занятия	1
Заочная форма				
Расчет длительности производственного цикла	Подготовка по вопросам занятия	План занятия	Повторение лекционного материала Изучение учебной литературы, нормативных документов и интернет-ресурсов по теме занятия	4
Организационно-техническая подготовка	Подготовка по вопросам занятия	План занятия	Повторение лекционного материала Изучение учебной литературы, нормативных документов и интернет-ресурсов по теме занятия	4
Расчет производственной мощности предприятия	Подготовка по вопросам занятия	План занятия	Повторение лекционного материала Изучение учебной литературы, нормативных документов и интернет-ресурсов по теме занятия	4
Расчет эффективности повышения качества продукции	Подготовка по вопросам занятия	План занятия	Повторение лекционного материала Изучение учебной литературы, нормативных документов и интернет-ресурсов по теме занятия	4
Расчет эффективности повышения производительности труда	Подготовка по вопросам занятия	План занятия	Повторение лекционного материала Изучение учебной литературы, нормативных документов и интернет-ресурсов по теме занятия	4
Расчет сдельной расценки	Подготовка по вопросам занятия	План занятия	Повторение лекционного материала Изучение учебной литературы, нормативных документов и интернет-ресурсов по теме занятия	4

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

оценка «*зачтено*» выставляется, если студент оформил отчетный материал на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- оценка «*не зачтено*» выставляется, если студент неаккуратно оформил отчетный материал на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

5.5 САМОПОДГОТОВКА И УЧАСТИЕ В КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ УЧЕБНЫХ МЕРОПРИЯТИЯХ (РАБОТАХ)

Наименование оценочного средства	Охват обучающихся	Содержательная характеристика (тематическая направленность)	Расчетная трудоемкость, час
1	2	3	4
Очная форма обучения			
Опрос	фронтальный	1-9 разделы	8
тестирование	фронтальный	1-9 разделы	4
Заочная форма обучения			
Опрос	фронтальный	1-9 разделы	8
тестирование	фронтальный	1-9 разделы	4

6 ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
6.2 Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	дифференцированный зачет
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоёмкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРО, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование; 3) подготовил полнокомплектное учебное портфолио.
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

7 ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

7.1 Библиотечное, информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине

В соответствии с действующими государственными требованиями для реализации учебного процесса по дисциплине обеспечивающей кафедрой разрабатывается и постоянно совершенствуется учебно-методический комплекс (УМК), соответствующий данной рабочей программе. При разработке УМК кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению.

Организационно-методическим ядром УМК являются:

- полная версии рабочей программы учебной дисциплины с внутренними приложениями №№ 1-3, 5, 6, 8;
- фонд оценочных средств по ней ФОС (Приложение 9);
- методические рекомендации для обучающихся по изучению дисциплины и прохождению контрольно-оценочных мероприятий (Приложение 4);
- методические рекомендации преподавателям по дисциплине (Приложение 7).

В состав учебно-методического комплекса в обязательном порядке также входят перечисленные в Приложениях 1 и 2 источники учебной и учебно-методической информации, учебные ресурсы и средства наглядности.

Приложения 1 и 2 к настоящему учебно-программному документу в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года

Электронная версия актуального УМКД, адаптированная для обучающихся, выставляется в информационно-образовательной среде университета.

7.2 Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине; соответствующая им информационно-технологическая и компьютерная база

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине и сведения об информационно-технологической и компьютерной базе, необходимой для преподавания и изучения дисциплины, представлены в Приложении 5. Данное приложение в обязательном порядке актуализируются на начало каждого учебного года.

7.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о материально-технической базе, необходимой для реализации программы дисциплины, представлены в Приложении 6, которое в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года.

7.4. Организационное обеспечение учебного процесса и специальные требования к нему с учетом характера учебной работы по дисциплине

Аудиторные учебные занятия по дисциплине ведутся в соответствии с расписанием, внеаудиторная академическая работа организуется в соответствии с семестровым графиком ВАР и графиками сдачи/приёма/защиты выполненных работ. Консультирование обучающихся, изучающих данную дисциплину, осуществляется в соответствии с графиком консультаций.

7.5 Кадровое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о кадровом обеспечении учебного процесса по дисциплине представлены в Приложении 8, которое в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года.

7.6. Обеспечение учебного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида.

Обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в случае необходимости:

– предоставляются печатные и (или) электронные образовательные ресурсы в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;

– учебно-методические материалы для самостоятельной работы, оценочные средства выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей;

– разрешается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями (эти средства могут быть предоставлены университетом или могут использоваться собственные технические средства).

– проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ОВЗ, возможно применение мультимедийных средств, оргтехники, слайд-проекторов и иных средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями. Для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины преподавателями дополнительно проводятся индивидуальные консультации, в том числе с использованием сети Интернет.

7.7 Обеспечение образовательных программ с частичным применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

При реализации программы дисциплины могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, обучающимся обеспечивается доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочей программе. В информационно-образовательной среде университета в рамках дисциплин создается электронный обучающий курс, содержащий учебно-методические, теоретические материалы, информационные материалы для самостоятельной работы.

8 ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
рабочей программы учебной дисциплины
в составе ОПОП

1. Рассмотрена и одобрена:
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии; протокол № 8 от 14.04.2021 Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент _____ С.А. Коновалов
2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОПОП:
Заведующая лабораторией ООО «Милком» _____ Е.Н. Вокорина
3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами) педагогического (научно-педагогического) сообщества по профилю дисциплины:

9. ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ

к рабочей программе дисциплины
представлены в приложении 10.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
1. Основная литература	
Гаврилова Н. Б. Технология молока и молочных продуктов: традиции и инновации : учебник / Н.Б. Гаврилова, М.П. Щетинин. - М. : КолосС, 2012. - 544 с	НСХБ
Коновалов С. А. Введение в технологию продуктов питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. А. Коновалов, А. Л. Вебер ; Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск : Изд-во ОмГАУ, 2014. - 103 с.	http://e.lanbook.com.
Михненко П. А. Теория организации [Электронный ресурс] : учебник / П. А. Михненко. - Электрон. текстовые дан. - М. : МФПУ Синергия, 2013. - 336 с.	http://znanium.com
Чебакова Г. В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г. В. Чебакова, И. А. Данилова. - М. : НИЦ Инфра-М, 2014. - 304 с.	http://znanium.com/
Биотехнология : теорет. и науч.-практ. журн. - М. : [б. и.], 1985	НСХБ
Бокова Т.И. Экологические основы инновационного совершенствования пищевых продуктов [Электронный ресурс] : монография / Т. И. Бокова ; Новосиб. гос. аграр. ун-т, Сиб. науч.-исслед. ин-т перераб. с-х продукции. - Электрон. текстовые дан. - Новосибирск : Изд-во НГАУ, 2011. - 284 с.	http://znanium.com
Васюкова А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Т. Васюкова. - Электрон. текстовые дан. - М. : Дашков и К°, 2012. - 104 с.	http://znanium.com
Вопросы питания : науч.-практ. журн. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 1932	НСХБ
Гаврилова, Н. Б. Технология молока и молочных продуктов: традиции и инновации [Электронный ресурс] : учебник / Н. Б. Гаврилова, М. П. Щетинин. - Электрон. текстовые дан. - М. : Колос, 2013. – 536 с.	http://www.studentlibrary.ru/
Ермош Л. Г. Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания [Электронный ресурс] : монография / Л. Г. Ермош, Т. Н. Сафронова, О. М. Евтухова и др. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2013. - 186 с.	http://znanium.com
Забашта А. Г. Технология мясных и мясосодержащих консервов [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Г. Забашта. - Электрон. текстовые дан. - М. : КолосС, 2013. - 439 с.	http://www.studentlibrary.ru
Зименкова Ф. Н. Питание и здоровье [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Ф. Н. Зименкова. - Электрон. текстовые дан. - М. : Прометей, 2016. - 168 с.	http://znanium.com
Коновалов С. А. Введение в технологию продуктов питания : учебное пособие / С. А. Коновалов, А. Л. Вебер ; Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск : ФГБОУ ВО Омский ГАУ, 2015. - 104 с.	НСХБ
Меняйло Л. Н. Научные основы формирования ассортимента пищевых продуктов с заданными свойствами. Технологии получения и переработки растительного сырья [Электронный ресурс] : коллективная монография. / Л. Н. Меняйло [и др.] - Красноярск : СФУ, 2015. - 212 с.	http://znanium.com
Митрофанов, Н. С. Технология продуктов из мяса птицы [Электронный ресурс]: монография/ Н. С. Митрофанов. - Электрон. текстовые дан.. - М.: КолосС, 2013. - 325 с.	http://www.studentlibrary.ru.
Молочная промышленность : науч.-техн. и произв. журн. - М. : [б. и.], 1934	НСХБ
Общие принципы переработки сырья и введение в технологии производства продуктов питания : учебное пособие / Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск : Изд-во ОмГАУ, 2009. - 198 с.	НСХБ
Пищевая промышленность : ежемес. науч.-произв. журн. - М. : Пищевая пром-сть, 1930	НСХБ

Пищевая технология : науч.-техн. журн./ Мин-во образования и науки Рос. Федерации. - Краснодар : Изд-во Кубан. гос. техн. ун-та, 1957	НСХБ
Позняковский В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) [Электронный ресурс] : учебник / В. М. Позняковский. - М. : ИНФРА-М, 2020. - 269 с.	http://znanium.com
Рогов И. А. Технология мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]. Кн. 1. Общая технология мяса / И. А. Рогов, А. Г. Забашта , Г. П. Казюлин. - Электрон. текстовые дан. - М. : КолосС, 2013. - 565 с.	http://www.studentlibrary.ru.
Рогов И. А. Технология мяса и мясных продуктов: учебник для вузов /И.А. Рогов. – М.: КолосС, 2009 – (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений) Кн.2: Технология мясных продуктов. – 710 с.	НСХБ
Хранение и переработка сельхозсырья : теорет. журн./ Рос. акад. с.-х. наук. - М. : Пищевая пром-сть, 1993	НСХБ
Экспертиза пищевых концентратов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебно-справочное пособие / И. Ю. Резниченко [и др.]. - 4-е изд., стер. - Электрон. текстовые дан. - М. : ИНФРА-М, 2015. - 270 с.	http://znanium.com

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ
ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС), информационные справочные системы	
Наименование	Доступ
Электронно-библиотечная система «Издательства Лань».	http://e.lanbook.com/
Электронно-библиотечная система Znanium.co	http://znanium.com
Электронно-библиотечная система «Электронная библиотека техниче-ского ВУЗа» («Консультант студента»)	http://www.studentlibrary.ru/
2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа:	
Сайт журнала «Молочная промышленность»	www.moloprom.ru
Сайт журнала «Биотехнология»	www.genetika.ru
Сайт журнала «Вопросы питания»	www.topfirm.ru
Сайт журнала «Пищевая технология»	www.ivpt.kubstu.ru
Сайт журнала «Пищевая промышленность»	www.foodprom.ru
Сайт журнала «Пищевая и перерабатывающая промышленность»	www.cnshb.ru›iz_food.shtm
Сайт журнала «Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья»	www.agro-inform.ru

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по дисциплине

1. Учебно-методическая литература			
Автор, наименование, выходные данные			Доступ
2. Учебно-методические разработки на правах рукописи			
Автор(ы)	Наименование		Доступ
3. Учебные ресурсы открытого доступа (МООК)			
Наименование МООК	Платформа	ВУЗ разработчик	Доступ (ссылка на МООК, дата последнего обращения)

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по освоению дисциплины
представлены отдельным документом

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ,
используемые при осуществлении образовательного процесса
по дисциплине

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины		
Наименование программного продукта (ПП)		Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт
Пакет офисных программ		Лекции, практические занятия.
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса		
Наименование справочной системы		Доступ
Свободная энциклопедия Википедия		http://ru.wikipedia.org/wiki/
«Консультант+»		Учебные аудитории университета http://www.consultant.ru
3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса		
Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение
Компьютерные классы с выходом в интернет	ПК, комплект мультимедийного оборудования	Внеаудиторная работа студентов
4. Электронные информационно-образовательные системы (ЭИОС)		
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
ИОС ОмГАУ-Moodle	http://do.omgau.org	Самостоятельная работа студента

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Наименование объекта	Оснащенность объекта
Компьютерный класс с выходом в интернет	Аудитория для проведения самостоятельных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная. Компьютеры с программным обеспечением
Учебные лаборатории лекционного типа , семинарского типа	Специализированная учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная. Демонстрационное оборудование: переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук); стационарный экран
Специализированная аудитория «Технология продуктов питания».	Специализированная учебная аудитория для проведения лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная, мебель специализированная.

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ
по дисциплине

1. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УЧЕБНОЙ РАБОТЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Формы организации учебной деятельности по дисциплине*:* лекция, практические занятия, самостоятельная работа студентов, реферат и зачет.

У студентов ведутся лекционные занятия в интерактивной форме в виде лекций-визуализаций, а также в традиционной форме.

В ходе изучения дисциплины студенту необходимо выполнить внеаудиторную работу, которая состоит из следующих видов работ: фиксированные виды работ (реферат), самоподготовка к аудиторным занятиям, подготовка к текущему контролю.

После изучения каждого из разделов проводится рубежный контроль результатов освоения дисциплины студентами в виде опроса. По итогам изучения дисциплины осуществляется аттестация студентов в форме зачетаа.

Учитывая значимость дисциплины к ее изучению предъявляются следующие организационные требования:

– обязательное посещение студентом всех видов аудиторных занятий; ведение конспекта в ходе лекционных занятий; качественная самостоятельная подготовка к занятиям, активная работа на них;

– активная, ритмичная внеаудиторная работа студента; своевременная сдача преподавателю отчетных материалов по аудиторным и внеаудиторным видам работ.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЛЕКЦИОННЫХ ЗАНЯТИЙ

Специфика дисциплины состоит в том, что рассмотрение теоретических вопросов на лекциях тесно связано с практическими занятиями. В этих условиях на лекциях особенно большое значение имеет реализация следующих задач:

1) глубокое осмысливание ряда понятий и положений, введенных в теоретическом курсе;

2) раскрытие прикладного значения теоретических сведений;

3) развитие творческого подхода к решению практических и некоторых теоретических вопросов;

4) закрепление полученных знаний путем практического использования.

Наряду с перечисленными выше образовательными целями, лекционные занятия должны преследовать и важные цели воспитательного характера, а именно:

а) воспитание настойчивости в достижении конечной цели;

б) воспитание дисциплины ума, аккуратности, добросовестного отношения к работе;

в) воспитание критического отношения к своей деятельности, умения анализировать свою работу, искать оптимальный путь решения, находить свои ошибки и устранять их.

При изложении материала учебной дисциплины, преподавателю следует обратить внимание, во-первых, на то, что студентам необходимо получить определенные знания о сущности принципов построения производственных процессов, применении их в конкретных условиях , во-вторых, необходимо избегать дублирования материала с другими учебными дисциплинами, которые студенты уже изучили либо которые предстоит им изучить. Для этого необходимо преподавателю ознакомиться с учебно-методическими комплексами дисциплин, взаимосвязанных с данной дисциплиной

Преподаватель должен четко дать связанное, последовательное изложение материала в соответствии с новейшими данными науки, представить студентам основное ее содержание в сжатом, систематизированном виде. Преподаватель должен излагать учебный материал с позиций междисциплинарного подхода, давать четкие определения понятийного аппарата, который используется при изучении дисциплины.

В учебном процессе преподаватель должен использовать активные и интерактивные формы обучения студентов, которые должны опираться на творческое мышление студентов, в наибольшей степени активизировать познавательную деятельность, делать их соавторами новых идей, приучать их самостоятельно принимать оптимальные решения и способствовать их реализации.

В аудиторной работе со студентами предполагаются следующие формы проведения лекций:

Лекция-визуализация предполагает визуальную подачу материала средствами ТСО с комментированием демонстрируемых визуальных материалов.

В зависимости от места и роли в организации учебного процесса можно выделить такие основные разновидности лекций, как:

Вводная лекция открывает лекционный курс по предмету. На этой лекции четко и ярко показывается теоретическое и прикладное значение предмета, его связь с другими предметами, роль в подготовке специалиста.

Обзорная лекция содержит краткую, в значительной мере обобщенную информацию об определенных однородных (близких по содержанию) программных вопросах.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

По дисциплине рабочей программой предусмотрены *занятия практического типа*.

В качестве интерактивной формы проведения практических занятий используются *и ситуационные задания.*

4. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

4.1. Самостоятельное изучение тем

По дисциплине рабочей программой предусмотрено самостоятельное изучение тем студентами очной и заочной формы обучения.

4.2. Самоподготовка студентов к занятиям по дисциплине

Самоподготовка студентов к семинарским занятиям осуществляется в виде подготовки к тематическим дискуссиям на семинарам по заранее известным темам и вопросам.

4.3. Организация выполнения и проверка реферата

Реферат является итоговой самостоятельной работой, выполненной во внеаудиторное время. При выполнении реферата студент должен показать теоретические знания современных методов анализа, а также умение применять их для практической оценки качества конкретной продукции.

Оценка «отлично» по реферату выставляется за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержание доклада и презентации.
Оценка «хорошо» по реферату выставляется при соответствии вышеназванным критериям, но при наличии в содержании и оформлении работы небольших недочетов и недостатков при представлении результатов и защите.
Оценка «удовлетворительно» выставляется за неполное раскрытие темы, выводов, и предложений носящих общий характер, отсутствие наглядного представления работы и затруднениях при ответах на вопросы.
Оценка «неудовлетворительно» выставляется за слабое и неполное раскрытие темы, неполное изложение материала, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы

Реферат, оцененный на «неудовлетворительно», полностью перерабатывается и представляется заново.

ПРИЛОЖЕНИЕ 8

КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Требование ФГОС

Квалификация педагогических работников Организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Не менее 5 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны являться руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников Организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Организации на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны иметь ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

ПРИЛОЖЕНИЕ 9

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»

Агротехнологический факультет

ОПОП по направлению 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине

Промышленное производство продуктов питания

Направленность «Технология пищевых продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	Продуктов питания и пищевой биотехнологии
Разработчик, конд техн. наук доцент	Д.М. Фиалков

Омск 2021_

ВВЕДЕНИЕ

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины.

3. Фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины.

4. При помощи ФОС осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины.

5. Фонд оценочных средств по дисциплине включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС; оценочные средства, применяемые для текущего контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.

6. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа дисциплины.

.

1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ
учебной дисциплины, персональный уровень достижения которых проверяется с использованием представленных в п. 3 оценочных средств

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		**Код и наименование индикатора достижений компетенции**	**Компоненты компетенций,** формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Профессиональные компетенции					
ПК-3	Способен осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции на предприятиях по переработке сырья животного и растительного происхождения	ИД-2$_{ПК-3}$ Модернизирует потребительские характеристики продукции, а также устанавливает пути их реализации в готовом продукте посредством технологических превращений сырья	Требования покупателей к потребительским характеристикам продукции	Регулировать потребительские характеристики продукции посредством технологических решений	Управления потреби потребительские характеристиками продукции, и их реализации в готовом продукте посредством технологических процессов
		ИД-3$_{ПК-3}$ Осуществляет поиск и принятие оптимальных решений для повышения эффективности и интенсификации производства продукции из сырья животного и растительного происхождения	Факторы интенсификации производства и методику принятия управленческих решений	Анализировать состояние производства и принимать управленческие решения	Поиска и принятия оптимальных решений для повышения эффективности и интенсификации производства продукции из сырья животного и растительного происхождения
		ИД-4$_{ПК-3}$ Осуществляет управление производством продукции из сырья животного и растительного происхождения с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты	требования к производству по качеству и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты	вырабатывать продукцию из сырья животного и растительного происхождения с учетом требований нормативной документации	управления производством продукции из сырья животного и растительного происхождения согласно существующим требованиям

ЧАСТЬ 2. ОБЩАЯ СХЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ХОДА И РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения учебной дисциплины в рамках педагогического контроля

Категория контроля и оценки		Режим контрольно-оценочных мероприятий				
		само-оценка	взаимо-оценка	Оценка со стороны		Комиссионная оценка
				преподавателя	представителя производства	
		1	2	3	4	5
Входной контроль	**1**			Письменный опрос по билетам		
Индивидуализация выполнения*, **контроль фиксированных видов ВАРС:**	**2**					
- Реферат	2.1		Взаимное обсуждение по итогам выступлений	Выступление с докладом и электронной презентацией на занятиях		
- Самостоятельное изучение тем	2.2			Опрос, проверка конспекта		
Текущий контроль:	**3**					
- в рамках семинарских занятий и подготовки к ним	3.1	Темы и вопросы для самоконтроля				
- в рамках общеуниверситетской системы контроля успеваемости	3.2					
- по итогам изучения раздела № 1-9	3.3			Контрольные вопросы по теме		
Промежуточная аттестация* студентов по итогам изучения дисциплины	**4**			Зачет с оценкой		
* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы						

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

1. Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам изучения дисциплины:	
1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины обучающимся выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации	1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций
2. Группы неформальных критериев качественной оценки работы студента в рамках изучения дисциплины:	
2.1 Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости)	**2.2.** Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС

2.3 Критерии оценки качественного уровня рубежных результатов изучения дисциплины	**2.4**. Критерии аттестационной оценки* качественного уровня результатов изучения дисциплины
* экзаменационной оценки	

2.3 РЕЕСТР
элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1	2
1. Средства для входного контроля	Входной контроль остаточных знаний по предшествующим дисциплинам
	Критерии оценки самостоятельного изучения темы
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Реферат
	Темы для углубленного и самостоятельного изучения
	Общий алгоритм самостоятельного изучения темы
	Критерии оценки самостоятельного изучения темы
3. Средства для текущего контроля	Вопросы для самоподготовки по темам семинарских занятий
	Общий алгоритм самостоятельного изучения темы
	Критерии оценки самоподготовки по темам семинарских занятий
	Вопросы для самоподготовки
	Критерии оценки самоподготовки по темам семинарских занятий
	Вопросы
	Критерии оценки ответов вопросы рубежного контроля
4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Тесты для проведения заключительного тестирования
	Критерии оценки прохождения заключительного тестирования

2.4 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	*Оценка «удовлетворительно»*	*Оценка «хорошо»*	*Оценка «отлично»*	
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач	
Критерии оценивания								
ПК-3 Способен осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции на предприятиях по переработке сырья животного и растительного происхождения	ИД-2$_{ПК-3}$	Полнота знаний	Знает требования покупателей к потребительским характеристикам продукции	Не знает требования покупателей к потребительским характеристикам продукции	Знает некоторые требования покупателей к потребительским характеристикам продукции	Знает основные требования покупателей к потребительским характеристикам продукции	Знает все необходимые требования покупателей к потребительским характеристикам продукции	Итоговый тест; теоретические вопросы к семинарским занятиям
		Наличие умений	Умеет регулировать потребительские характеристики продукции посредством технологических решений	Не умеет регулировать потребительские характеристики продукции посредством технологических решений	Слабо умеет регулировать потребительские характеристики продукции посредством технологических решений	Умеет в достаточной степени регулировать потребительские характеристики продукции посредством технологических решений	Полностью умеет регулировать потребительские характеристики продукции посредством технологических решений	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки управления потребительскими характеристиками продукции, и их реализации в готовом продукте посредством технологических процессов	Не имеет навыки управления потребительскими характеристиками продукции, и их реализации в готовом продукте посредством технологических процессов	Имеет начальные навыки управления потребительскими характеристиками продукции, и их реализации в готовом продукте посредством технологических процессов	Имеет основные навыки управления потребительскими характеристиками продукции, и их реализации в готовом продукте посредством технологических процессов	Имеет навыки управления потребительскими характеристиками продукции, и их реализации в готовом продукте посредством технологических процессов	
	ИД-3$_{ПК-3}$	Полнота **знаний**	Знает факторы интенсификации производства и методику принятия управленче-	Не знает факторы интенсификации производства и методику принятия управленческих решений	Поверхностно знает факторы интенсификации производства и методику принятия управленческих реше-	Знает основные факторы интенсификации производства и методику принятия управленческих решений	Твердо знает факторы интенсификации производства и методику принятия управленческих решений	

			ских решений		ний			
		Наличие **умений**	Умеет анализировать состояние производства и принимать управленческие решения	Не умеет анализировать состояние производства и принимать управленческие решения	Слабо умеет анализировать состояние производства и принимать управленческие решения	В достаточной степени умеет анализировать состояние производства и принимать управленческие решения	Отлично умеет анализировать состояние производства и принимать управленческие решения	
		Наличие **навыков** (владение опытом)	Имеет навыки поиска и принятия оптимальных решений для повышения эффективности и интенсификации производства продукции из сырья животного и растительного происхождения	Не имеет навыки поиска и принятия оптимальных решений для повышения эффективности и интенсификации производства продукции из сырья животного и растительного происхождения	Имеет поверхностные навыки поиска и принятия оптимальных решений для повышения эффективности и интенсификации производства продукции из сырья животного и растительного происхождения происхождения	Имеет достаточные навыки поиска и принятия оптимальных решений для повышения эффективности и интенсификации производства продукции из сырья животного и растительного происхождения	Имеет твердые навыки самостоятельного поиска и принятия оптимальных решений для повышения эффективности и интенсификации производства продукции из сырья животного и растительного	
	ИД-4$_{ПК-3}$	Полнота **знаний**	Знает требования к производству по качеству и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты	Не знает требования к производству по качеству и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты	Слабо знает требования к производству по качеству и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты	Знает основные требования к производству по качеству и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты	Полностью знает требования к производству по качеству и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты	
		Наличие **умений**	Умеет вырабатывать продукцию из сырья животного и растительного происхождения с учетом требований нормативной документации	Не умеет вырабатывать продукцию из сырья животного и растительного происхождения с учетом требований нормативной документации	Поверхностно умеет вырабатывать продукцию из сырья животного и растительного происхождения с учетом требований нормативной документации	В достаточной степени умеет вырабатывать продукцию из сырья животного и растительного происхождения с учетом требований нормативной документации	Отлично умеет вырабатывать продукцию из сырья животного и растительного происхождения с учетом требований нормативной документации	
		Наличие **навыков** (владение опытом)	Владеет опытом управления производством продукции из сырья животного и растительного происхождения согласно существующим требованиям	Не владеет опытом управления производством продукции из сырья животного и растительного происхождения согласно существующим требованиям	Владеет начальным опытом управления производством продукции из сырья животного и растительного происхождения согласно существующим требованиям	Владеет достаточным опытом управления производством продукции из сырья животного и растительного происхождения согласно существующим требованиям	Владеет передовым опытом управления производством продукции из сырья животного и растительного происхождения согласно существующим требованиям	

ЧАСТЬ 3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Часть 3.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков

3.1.1 . Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС

Рекомендации по написанию рефератов

Учебные цели, на достижение которых ориентировано выполнение реферата: получить целостное представление об основах деятельности в области организации производства с целью выработки качественных продуктов

Учебные задачи, которые должны быть решены студентом в рамках выполнения реферата:

- знать общие положения, касающиеся подготовки и оперативного регулирования основного производства.
- уметь оценивать и совершенствовать организацию труда..

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА вопросов для реферата

Организационно-техническая подготовка основного производства
Конструкторская подготовка основного производства
Оперативное регулирование основного производства
Сущность и задачи организации труда
Основные направления совершенствования организации труда
Повышение производительности труда
Режим труда и отдыха
Улучшение условий труда

Этапы работы над рефератом

Выбор темы. Очень важно правильно выбрать тему. Выбор темы не должен носить формальный характер, а иметь практическое и теоретическое обоснование.

Автор реферата должен осознанно выбрать тему с учетом его познавательных интересов. В этом случае студенту предоставляется право самостоятельного (с согласия преподавателя) выбора темы реферата из списка тем, рекомендованных кафедрой по данной дисциплине (см. выше). При этом весьма полезными могут оказаться советы и обсуждение темы с преподавателем, который может оказать помощь в правильном выборе темы и постановке задач.

Если интересующая тема отсутствует в рекомендательном списке, то по согласованию с преподавателем студенту предоставляется право самостоятельно предложить тему реферата, раскрывающую содержание изучаемой дисциплины. Тема не должна быть слишком общей и глобальной, так как небольшой объем работы (до 20 страниц) не позволит раскрыть ее.

При выборе темы необходимо учитывать полноту ее освещения в имеющейся научной литературе. Для этого можно воспользоваться тематическими каталогами библиотек и библиографическими указателями литературы, периодическими изданиями и ежемесячными указателями психолого - педагогической литературы, либо справочно-библиографическими ссылками изданий посвященных данной теме.

После выбора темы составляется список изданной по теме (проблеме) литературы, опубликованных статей, необходимых справочных источников.

Знакомство с любой научной проблематикой следует начинать с освоения имеющейся основной научной литературы. При этом следует сразу же составлять библиографические выходные данные (автор, название, место и год издания, издательство, страницы) используемых источников. Названия работ иностранных авторов приводятся только на языке оригинала.

Начинать знакомство с избранной темой лучше всего с чтения обобщающих работ по данной проблеме, постепенно переходя к узкоспециальной литературе.

На основе анализа прочитанного и просмотренного материала по данной теме следует составить тезисы по основным смысловым блокам, с пометками, собственными суждениями и оценками. Предварительно подобранный в литературных источниках материал может превышать необходимый объем реферата, но его можно использовать для составления плана реферата.

Составление плана. Автор по предварительному согласованию с преподавателем может самостоятельно составить план реферата, с учетом замысла работы, либо взять за основу рекомендуемый план, приведенный в данных методических указаниях по соответствующей теме. Правильно построенный план помогает систематизировать материал и обеспечить последовательность его изложения.
Наиболее традиционной является следующая структура реферата:
Титульный лист.
Оглавление (план, содержание).
Введение.
Глава 1 (полное наименование главы).
1.1. (полное название параграфа, пункта);
1.2. (полное название параграфа, пункта).
Глава 2 (полное наименование главы).
2.1. (полное название параграфа, пункта);
2.2. (полное название параграфа, пункта).
Заключение (или выводы).
Список использованной литературы.
} Основная часть
Приложения (по усмотрению автора).

Титульный лист заполняется по единой форме (Приложение 1).

Оглавление (план, содержание) включает названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.

Введение. В этой части реферата обосновывается актуальность выбранной темы, формулируются цели работы и основные вопросы, которые предполагается раскрыть в реферате, указываются используемые материалы и дается их краткая характеристика с точки зрения полноты освещения избранной темы. Объем введения не должен превышать 1-1,5 страницы.

Основная часть реферата может быть представлена одной или несколькими главами, которые могут включать 2-3 параграфа (подпункта, раздела).

Здесь достаточно полно и логично излагаются главные положения в используемых источниках, раскрываются все пункты плана с сохранением связи между ними и последовательности перехода от одного к другому.

Автор должен следить за тем, чтобы изложение материала точно соответствовало цели и названию главы (параграфа). Материал в реферате рекомендуется излагать своими словами, не допуская дословного переписывания из литературных источников. В тексте обязательны ссылки на первоисточники, т.е. на тех авторов, у которых взят данный материал в виде мысли, идеи, вывода, числовых данных, таблиц, графиков, иллюстраций и пр.

Работа должна быть написана грамотным литературным языком. Сокращение слов в тексте не допускается, кроме общеизвестных сокращений и аббревиатуры. Каждый раздел рекомендуется заканчивать кратким выводом.

Заключение (выводы). В этой части обобщается изложенный в основной части материал, формулируются общие выводы, указывается, что нового лично для себя вынес автор реферата из работы над ним. Выводы делаются с учетом опубликованных в литературе различных точек зрения по проблеме рассматриваемой в реферате, сопоставления их и личного мнения автора реферата. Заключение по объему не должно превышать 1,5-2 страниц.

Приложения могут включать графики, таблицы, расчеты. Они должны иметь внутреннюю (собственную) нумерацию страниц.

Библиография (список литературы) здесь указывается реально использованная для написания реферата литература, периодические издания и электронные источники информации. Список составляется согласно правилам библиографического описания.

ОФОРМЛЕНИЕ РЕФЕРАТА

Прочитав рекомендуемую литературу и сделав записи на отдельных листах, вникнув в суть и содержание вопроса работы (проблемы), уточнив окончательно план (содержание), студент может приступить к написанию работы, составлению таблиц, схем, чертежей, списка использованных источников и литературы, титульного листа.

Реферат должен выполняться рукописным или машинописным способами на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210х297 мм) по ГОСТ 9327-60.

Текст учебной работы следует печатать, соблюдая следующие правила:

шрифт – «Times New Roman», размер – 14 пт. Шрифт, используемый в иллюстрированном материале (таблицы, графики, диаграммы и т.п.) при необходимости может быть меньше, но не менее 12 пт;

Междустрочный интервал в основном тексте – полуторный. В иллюстрированном материале междустрочный интервал может быть одинарным;

Выравнивание текста – по ширине, отступ слева и справа – 0 см., запрет висячих строк;

Абзацный отступ (красная строка) должен составлять 1,25 см, или 4-5 символов;
Внутри абзацев возможно употребление различного рода перечней, облегчающий восприятие материала. Элементы перечней (списков) нумеруют литеруют или выделяют графическим знаком тире и перечисляют через знак «;»;
Опечатки, описки и графические неточности, обнаруженные при оформлении работы, должны быть исправлены черными чернилами после аккуратной подчистки или закрашивания штрихом.
По всем сторонам листа должны оставляться поля: левое – не менее 20 – 30 мм, правое – не менее 10 мм, верхнее – не менее 20 мм, нижнее – не менее 20 мм. Рамки на полях не выполняются. Ориентиром может служить наличие на странице 56-60 знаков в строке. Все листы работы должны быть пронумерованы арабскими цифрами по середине листа внизу. Нумерация страниц начинается с титульного листа, но на нем не проставляется, а обычно нумеруется 3,4 страница и далее охватываются все материалы (текст, анкеты, таблицы, рисунки и приложения).
Текст основной части работы делится на главы и подглавы (разделы, подразделы, параграфы, подпараграфы). Заголовки глав пишут прописными буквами в начале новой страницы. Заголовки подглав печатают (пишут) с абзаца строчными буквами (кроме первой прописной). Переносы в словах заголовка не рекомендуется. Точку в конце заголовка не ставят. Подчеркивать заголовки и писать их в цветном изображении не допускается. Расстояние между заголовком и текстом должно быть равно 2-3 интервалам или 10-15 мм при рукописном выполнении текста.
Каждая глава учебной работы должна начинаться с новой страницы. Параграфы следуют друг за другом без вынесения нового параграфа на новую страницу. Каждый параграф должен отступать от предыдущего текста на 15 мм.
В контрольной работе рекомендуется используются цитаты, статистические материалы. Все приводимые в работе факты, цифры, даты, конкретные данные должны быть подтверждены ссылками. При этом следует соблюдать основные правила цитирования: нельзя отрывать фразы от контекста, искажать текст произвольными сокращениями, цитату необходимо заключать в кавычки и точно указывать источники использованных цитат.
Ссылки, как правило, приводятся в квадратных скобках.
Ссылки на литературу в тексте оформляются так (3, с.15) или [3, с.15]. Это означает, что цитата взята с 15 страницы источника, который в списке источников и литературы стоит под 3-м номером.
В тексте контрольной работы не должно быть сокращений слов, за исключением общепринятых.
Текст необходимо писать четко и аккуратно черной тушью, черными чернилами или пастой черного цвета. Выполнение контрольной работы должно осуществляться на компьютере. Объем контрольной работы определяется должен быть не менее 10 листов формата А4. Титульный лист оформления реферата *см. в приложении 1*

Процедура оценивания

При аттестации бакалавра по итогам его работы над рефератом, руководителем используются критерии оценки качества **процесса подготовки реферата, к**ритерии оценки **содержания реферата, к**ритерии оценки **оформления реферата, критерии оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии.**

1. Критерии оценки содержания реферата: степень раскрытия темы; самостоятельность и качество анализа теоретических положений; глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования; качество анализа объекта и предмета исследования; проработка литературы при написании реферата.
2 Критерии оценки оформления реферата: логика и стиль изложения; структура и содержание введения и заключения; объем и качество выполнения иллюстративного материала; качество ссылок и списка литературы; общий уровень грамотности изложения.
3. Критерии оценки качества подготовки реферата: способность работать самостоятельно; способность творчески и инициативно решать задачи; способность рационально планировать этапы и время выполнения реферата, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении реферата, находить оптимальные способы их решения; дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки диссертации; способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;
Критерии оценки участия бакалавра в контрольно-оценочном мероприятии: способность и умение публичного выступления с докладом; способность грамотно отвечать на вопросы;

Шкала и критерии оценивания

– оценка «отлично» по реферату присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность доклада и презентации;
– оценка «хорошо» по реферату присваивается при соответствии выше перечисленным критериям, но при наличии в содержании работы и ее оформлении небольших недочетов или недостатков в

представлении результатов к защите;
– оценка «удовлетворительно» по реферату присваивается за неполное раскрытие темы, выводов и предложений, носящих общий характер, отсутствие наглядного представления работы и затруднения при ответах на вопросы;
– оценка «неудовлетворительно» по реферату присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.
Оценка по реферату расписывается преподавателем в оценочном листе.

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения

Подготовка и оперативное регулирование основного производства
Пути улучшения использования производственной мощности
Организация материально-технического обслуживания производства
Организация контроля качества продукции
Учет выполнения и порядок пересмотра норм
Типы основного производства
Организация проточного производства
Предприятие как субъект хозяйствования
Организация производственного процесса
Подготовка и оперативное регулирование основного производства
Производственная мощность предприятия
Основы нормирования труда
Организация труда
Организация заработной платы

Общий алгоритм самостоятельного изучения темы

1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме (ориентируясь на вопросы для самоконтроля).
2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы
3) Выбрать форму отчетности конспектов(план – конспект, текстуальный конспект, свободный конспект, конспект – схема)
2) Оформить отчётный материал в установленной форме в соответствии методическими рекомендациями
3) Провести самоконтроль освоения темы по вопросам, выданным преподавателем
4) Предоставить отчётный материал преподавателю по согласованию с ведущим преподавателем
5) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы
6) Принять участие в указанном мероприятии, пройти заключительное тестирование в установленное для внеаудиторной работы время

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ
самостоятельного изучения темы

- оценка «*зачтено*» выставляется, если студент оформил отчетный материал на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.
- оценка «*не зачтено*» выставляется, если студент неаккуратно оформил отчетный материал на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

3.1.2. ВОПРОСЫ
для проведения входного контроля

ПРИМЕР БИЛЕТА ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»
Кафедра продуктов питания и пищевой биотехнологии

БИЛЕТ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ №1
по дисциплине «Организация производства продуктов питания»

1.Технологическая схема производства сметаны

2. Сущность созревания сыра

3. В чем различие между очисткой и бактофугированием?

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ
ответов на вопросы входного контроля

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если вопрос раскрыт, во время дискуссии высказывается собственная точка зрения на обсуждаемую проблему, демонстрируется способность аргументировать доказываемые положения и выводы.
- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не способен доказать и аргументировать собственную точку зрения по вопросу, не способен ссылаться на мнения ведущих специалистов по обсуждаемой проблеме.

3.1.3 Средства для текущего контроля

ВОПРОСЫ
для самоподготовки к практическим занятиям

Расчет длительности производственного цикла
Расчет поточной линии
Расчет производственной мощности предприятия
Расчет использования производственной мощности
Определение потребности в транспортных средствах
Планирование запасов
Расчет эффективности повышения качества продукции
Организация контроля качества продукции
Определение затрат рабочего времени
Расчет норм выработки
Пересмотр норм выработки
Определение потребности производства в рабочей силе
Формирование бригад
Проектирование и организация рабочих мест
Расчет эффективности повышения производительности труда
Расчет сдельной расценки
Расчет фонда заработной платы рабочих основного производства
Расчет и распределение заработной платы при бригадной организации труда

ОБЩИЙ АЛГОРИТМ
самоподготовки к практическим занятиям

1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами;
2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ
самоподготовки к практическим занятиям

- оценка «*зачтено*» выставляется, если обучающийся на основе самостоятельного изученного материала смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- оценка «*не зачтено*» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы

а. **4. Средства для рубежного контроля**

Рубежный контроль по разделам учебной дисциплины

Осуществляется с целью определения качества проведения образовательных услуг по дисциплине, для оценки степени достижения студентами состояния, определяемого целевыми установками дисциплины, а также для формирования корректирующих мероприятий. Рубежный контроль осуществляется по разделам дисциплины в соответствии с планом.

ВОПРОСЫ
для проведения контроля

1. Организация производства: понятие, сущность, задачи
2. Производство как система
3. Производство как процесс
4. Принципы организации производственного процесса .
5. . Промышленное предприятие как основная форма организации производства
6. Юридические формы организации производства
7. Структура промышленного предприятия
8. Экономические формы организации производства

9. Типы организации производства
10. Классификация производственных процессов
11. Производственный цикл: структура, длительность
12. Движение предметов труда в пространстве и во времени
13. Поточные линии и их применение пищевой в промышленности
14. Подготовка производства: понятие, задачи и виды
15. Научная подготовка производства.
16. Конструкторская подготовка производства.
17. Технологическая подготовка производства .
18. Организационно-экономическая подготовка производства.
19. Планирование подготовки производства
20. Понятие и показатели качества продукции
21. Системный подход к обеспечению качества продукции.
22. Технический контроль качества продукции:
23. Понятие, задачи, объекты, виды и методы контроля.
24. Брак: понятие, виды и методы обнаружения
25. Организация энергетического хозяйства
26. Организация ремонтного хозяйства
27. Структура и задачи ремонтного хозяйства.
28. Системы ремонта
29. Планирование ремонта оборудования
30. Методы организации ремонтных работ
31. Организация транспортного хозяйства
32. Организация складского хозяйства.
33. Построение современной производственно-логистической системы
34. Организация труда: понятие, элементы
35. Научная организация труда и ее основные направления
36. Нормирование труда: понятие, виды норм
37. Обоснование, методы установления и порядок
38. пересмотра норм труда.
39. Рабочее время и его классификация.
40. Методы изучения затрат рабочего Времени
41. Особенности нормирования труда в поточном производстве при машинных и аппаратурных процессах
42. Методы расчета норм труда
43. Особенности организации труда вспомогательных
44. рабочих
45. Нормирование труда служащих.
46. Организация оплаты труда

Шкала и критерии оценивания ответов на вопросы контроля

Результаты контрольной работы определяют оценками.

Оценку «отлично» выставляют студенту, глубоко и прочно освоившему теоретический и практический материал дисциплины. Ответ должен быть логичным, грамотным. Студенту необходимо показать знание не только основного, но и дополнительного материала. Студент должен свободно справляться с поставленными задачами, правильно обосновывать принятые решения.

Оценку «хорошо» заслуживает студент, твердо знающий программный материал дисциплины, грамотно и по существу излагающий его. Необходимо правильно применять теоретические положения при решении практических задач, владеть определенными навыками и приемами их выполнения.

Оценку «удовлетворительно» получает студент, который имеет знания только основного материала, но не усвоил его детали, испытывает затруднения при решении практических задач. В ответах на поставленные вопросы студентом допущены неточности, даны недостаточно правильные формулировки, нарушена последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» говорит о том, что студент не знает значительной части материала по дисциплине, допускает существенные ошибки в ответах, не может решить практические задачи или решает их с затруднениями.

ПРОГРАММА ЗАЧЕТА
по учебной дисциплине

Профессиональные задачи, предусмотренные ФГОС ВО	зачет
совершенствование процессов производства на предприятиях	
организация технической подготовки производства новых видов продукции	
обеспечение рациональной организации деятельности вспомогательных и обслуживающих хозяйств предприятия	+
организация работы коллектива по обеспечению качества продукции	+

3.1.5. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

Пример тестовых вопросов

1. Время с момента поступления сырья и материалов на предприятие до момента реализации готовой продукции - это...
   1. Производственный цикл;
   2. Производственная операция;
   3. Время производства;
   4. Рабочий период.

2. Длительность производственного цикла состоит из:
   1. Рабочего времени и времени перерывов;
   2. Производственного и технологического времени;
   3. Технического перерыва и производственного времени;
   4. Технического и технологического времени.

3. Время выполнения операций по производству изделий составляет: t1 = 6, t2 = 3, t3 = 4 минуты, количество изделий - 8. Производственный цикл равен:
   1. 80 минутам;
   2. 104 минутам;
   3. 72 минутам;
   4. 96 минутам.

4. Основные методы организации производства:
   1. индивидуальный, бригадно-операционный, поточно-операционный;
   2. индивидуальный, поточный, прерывный, беспрерывный;
   3. прерывный, беспрерывный, линейный, нелинейный;
   4. бригадный, командный, групповой.

5. Вид движения предметов труда, при котором вся партия предметов труда обрабатывается полностью и только потом передается на следующую операцию:
   1. Прерывный;
   2. Параллельный;
   3. Последовательный;
   4. Беспрерывный;

6. Основные элементы производственного процесса:
   1. Труд, денежные ресурсы, капитал;
   2. Труд, средства труда, предметы труда;
   3. Время производства и перерывов;
   4. Стадия и элемент производства.

7. Виды движения предметов труда, влияющие на производственный цикл:
   1. Последовательный, параллельный, параллельно-последовательный;
   2. Технический, технологический, технико-технологический;
   3. Распределительный, контрольный, контрольно-распределительный;
   4. Естественный, технический, транспортный.

8. Отрасли народного хозяйства принято делить на:
   1. Чистые и хозяйственные отрасли;
   2. Чистые и смешанные отрасли;
   3. Однородные и разнородные отрасли;
   4. Технические и технологические процессы.

9. Составная часть времени производства
   1. Время закупки сырья;
   2. Время перерывов;
   3. Производственный цикл;
   4. Сбыт продукции.

10. Принцип, который предусматривает одновременное выполнение отдельных операций и процессов
    1. Принцип параллельности;
    2. Принцип непрерывности;
    3. Принцип ритмичности;
    4. Принцип гибкости.
11. Народнохозяйственный комплекс включает в себя
    1. Предприятия и учреждения;
    2. Производственные и непроизводственные сферы;
    3. Время производства и перерывов;
    4. Прерывный и беспрерывный производственный процесс.
12. Устройство или сочетание чего-либо в единое целое
    1. Организация;
    2. Процесс;
    3. Производство;
    4. Народнохозяйственный комплекс;
13. Организационные типы производства
    1. единичное, массовое, серийное;
    2. техническое, технологическое, длительное;
    3. основное, вспомогательное, побочное;
    4. универсальное, стандартное, уникальное;
14. Производственный процесс, выполняемый машинами под наблюдением рабочего
    1. Механизированный;
    2. Автоматический;
    3. Автоматизированный;
    4. Ручной.
15. Наиболее крупными частями производственного процесса являются:
    1. Универсальное, стандартное, уникальное;
    2. Единичное, массовое, серийное;
    3. Индивидуальный, поточный, прерывный, беспрерывный;
    4. Основные, вспомогательные, побочные производства.
16. По течению во времени производственные процессы подразделяют на:
    1. Прерывные и беспрерывные;
    2. Технические и технологические процессы;
    3. Индивидуальный, поточный;
    4. Основные, вспомогательные.
17. Время от начала производственного процесса до выхода готовой продукции определяется как:
    1. Производственный цикл;
    2. Производственная операция;
    3. Производственная стадия;
    4. Время производства.
18. Хронометраж – это…
    1. Уменьшение длительности всех элементов;
    2. Совершенствование структуры трудового процесса;
    3. Баланс рабочего времени;
    4. Регистрация затрат рабочего времени на выполнение операции или ее отдельных элементов.
19. Зона трудовых действий работника, оснащенная для выполнения операций производственного процесса или управленческой функции
    1. Условия труда;
    2. Рабочее место;
    3. Кооперация труда;
    4. Разделение труда.
20. Выпущено продукции на 560 000 рублей, среднесписочная численность работников – 28 человек, количество рабочих дней в году – 214, среднегодовая производительность труда составляет:
    1. 20000;
    2. 2617;
    3. 93,5;
    4. 5992.
21. Максимально возможный годовой выпуск продукции в номенклатуре и ассортименте при условии наиболее полного использования оборудования и производственных площадей, применения прогрессивной технологии и организации производства – это…
    1. Эффективность производства;
    2. Производственная мощность;

3. Трудоемкость;
4. Производительность труда.

22. Виды фонда времени работы оборудования:
1. Эффективный, рациональный, сокращенный;
2. Гибкий, прерывный, номинальный;
3. Календарный, режимный, эффективный;
4. Плановый, сокращенный, действительный.

23. Календарный фонд времени определяется по формуле:
1. Количество календарных дней в году **x** 24;
2. Количество дней в месяце **x** 24;
3. Длительность смены в сутки **x** 24;
4. 365 / количество рабочих дней в году;

24. Научные знания человека относятся к …
1. Искусственным системам
2. Естественным системам
3. Абстрактным системам
4. Материальным системам

25. Приспособляемость производственной системы к изменяющимся условиям внешней среды - это ...
1. Гибкость
2. Открытость;
3. Надежность;
4. Иерархичность.

26. Ряд взаимосвязанных рабочих мест, расположенных в порядке последовательности выполнения технологического процесса – это…
1. Поточная линия;
2. Производственный поток;
3. Непоточное производство;
4. Непоточная линия.

27. Движение деталей в пространстве может быть:
1. Последовательным, непоследовательным;
2. Прямоточным, непрямоточным;
3. Прерывным, беспрерывным;
4. Полным, неполным.

28. Изготовление однотипной продукции в больших объемах в течение длительного времени – это особенность …
1. Серийного производства;
2. Единичного производства;
3. Массового производства;
4. Серийного и массового производств.

29. Тип производства, характеризуемый постоянством выпуска довольно большой номенклатурой изделий – это …
1. Массовое производство;
2. Единичное производство;
3. Серийное производство;
4. Серийное и массовое производства.

30., Задачи анализа состояния труда и ее совершенствования, можно классифицировать как:
1. Экономические, социальные и психофизиологические;
2. Экономические, смешанные и индивидуальные;
3. Индивидуальные, групповые и общие;
4. Индивидуальные, групповые и смешанные

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ
ответов на вопросы итогового теста

– оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он ответил на 61% или более тестовых вопросов.

– оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он ответил менее чем на 61% тестовых вопросов.

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	Зачёт с оценкой
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоёмкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
Основные условия получения студентом зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) подготовил полнокомплектное учебное портфолио. 3) прошел тестирование
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЧЕТА

Зачет выставляется студенту по факту выполнения графика учебных работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины. По итогам изучения дисциплины, студенты проходят заключительное тестирование. Тестирование является формой контроля, направленной на проверку владения терминологическим аппаратом, современными информационными технологиями и конкретными знаниями в области фундаментальных и прикладных дисциплин.

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
Фонд оценочных средств учебной дисциплины
в составе ОПОП

1). Рассмотрен и одобрен в качестве базового варианта:
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии; протокол № 8 от 14.04.2021 Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент ( ) _____ С.А. Коновалов
2) Рассмотрен и одобрен внешним экспертом
Заведующая лабораторией ООО «Милком» _____ Е.Н. Вокорина

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств учебной дисциплины Б1.В.08 Промышленное производство продуктов питания
в составе ОПОП 19.04.05 Высокотехнологичные производства
пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Ведомость изменений

Срок, с которого вводится изменение	Номер и основное содержание изменения и/или дополнения	Отметка об утверждении/ согласовании изменений	
		инициатор изменения	руководитель ОПОП или председатель МКН

ПРИЛОЖЕНИЕ 10

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины Б1.В.08 Промышленное производство продуктов питания в составе ОПОП 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			