Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комарова Светлана Юриевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 24.11.2023 08:29:57
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcbb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

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

ОПОП по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по освоению учебной дисциплины

Б1.В.01 Промышленное производство продуктов питания

Направленность **«Технология продуктов питания из растительного сырья» специального назначения»**

Внутренние эк Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	Продуктов питания и пищевой биотехнологии
Разработчик, канд.техн. наук	Д.М.Фиалков

Омск

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
1. Место учебной дисциплины в подготовке	4
2. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины	7
2.1. Организационная структура, трудоемкость и план изучения дисциплины	7
2.2. Содержание дисциплины по разделам	7
3. Общие организационные требования к учебной работе обучающегося,	11
3.1. Организация занятий и требования к учебной работе обучающегося	11
4. Лекционные занятия	12
5. Практические занятия по курсу и подготовка обучающегося к ним	13
6. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины	14
7. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС	17
7.1. Рекомендации по написанию рефератов	17
7.1.1. Шкала и критерии оценивания	19
7.2. Рекомендации по самостоятельному изучению тем	19
7.2.1. Шкала и критерии оценивания	19
8. Текущий (внутрисеместровый) контроль хода и результатов учебной работы обучающегося	20
8.1. Текущий контроль успеваемости	20
8.2. Шкала и критерии оценивания	20
9. Промежуточная (семестровая) аттестация	20
9.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации по результатам изучения дисциплины	21
9.2. Основные характеристики промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины для зачета	21
9.3. Подготовка к заключительному тестированию по итогам изучения дисциплины	22
9.3.1. Шкала и критерии оценивания	22
10. Учебно-информационные источники для изучения дисциплины	22
Приложение 1 Форма титульного листа реферата	25
Приложение 2 Результаты проверки реферата	26

ВВЕДЕНИЕ

1. Настоящее издание является основным организационно-методическим документом учебно-методического комплекса по дисциплине в составе основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО). Оно предназначено стать для них методической основой по освоению данной дисциплины.

2. Содержательной основой для разработки настоящих методических указаний послужила Рабочая программа дисциплины, утвержденная в установленном порядке.

3. Методические аспекты развиты в учебно-методической литературе и других разработках, входящих в состав УМК по данной дисциплине.

4. Доступ обучающихся к электронной версии Методических указаний по изучению дисциплины, обеспечен в информационно-образовательной среде университета.

При этом в электронную версию могут быть внесены текущие изменения и дополнения, направленные на повышение качества настоящих методических указаний.

Уважаемые обучающиеся!

Приступая к изучению новой для Вас учебной дисциплины, начните с вдумчивого прочтения разработанных для Вас кафедрой специальных методических указаний. Это поможет Вам вовремя понять и правильно оценить ее роль в Вашем образовании.

Ознакомившись с организационными требованиями кафедры по этой дисциплине и соизмерив с ними свои силы, Вы сможете сделать осознанный выбор собственной тактики и стратегии учебной деятельности, уберечь самих себя от неразумных решений по отношению к ней в начале семестра, а не тогда, когда уже станет поздно. Используя эти указания, Вы без дополнительных осложнений подойдете к промежуточной аттестации по этой дисциплине. Успешность аттестации зависит, прежде всего, от Вас. Ее залог – ритмичная, целенаправленная, вдумчивая учебная работа, в целях обеспечения которой и разработаны эти методические указания.

1. Место учебной дисциплины в подготовке выпускника

Учебная дисциплина относится к дисциплинам ОПОП университета, состав которых определяется вузом и требованиями ФГОС.

Цель дисциплины – вооружение обучаемых теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для: понимания роли и задач организации производства на предприятии; совершенствование процессов производства на предприятиях перерабатывающих растительное сырье; 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.

В ходе освоения дисциплины обучающийся должен:

иметь целостное представление о структуре предприятия пищевой промышленности и путях ее совершенствования;

знать: факторы влияющие производительность труда на предприятии, основы научной организации труда;

уметь: использовать методы материального стимулирования и научной организации труда в своей профессиональной деятельности.

1.1.Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения учебной дисциплины:

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	Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	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 растительного сырья	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 растительного происхождения
		ИД-4 $_{ПК-3}$ Осуществляет управление производством продукции из сырья 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

1.2. 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 Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	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	Итоговый тест; теоретические вопросы к семинарским занятиям
		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 растительного происхождения	Не имеет навыки поиска и принятия оптимальных решений для повышения эффективности и интенсификации производства продукции из сырья растительного происхождения	Имеет поверхностные навыки поиска и принятия оптимальных решений для повышения эффективности и интенсификации производства продукции из сырья растительного происхожденияпроисхождения	Имеет достаточные навыки поиска и принятия оптимальных решений для повышения эффективности и интенсификации производства продукции из сырья растительного происхождения	Имеет твердые навыки самостоятельного поиска и принятия оптимальных решений для повышения эффективности и интенсификации производства продукции из сырья 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	Итоговый тест; теоретические вопросы к семинарским занятиям
		Наличие **умений**	Умеет вырабатывать продукцию из сырья растительного происхождения с учетом требований нормативной документации	Не умеет вырабатывать продукцию из сырья растительного происхождения с учетом требований нормативной документации	Поверхностно умеет вырабатывать продукцию из сырья растительного происхождения с учетом требований нормативной документации	В достаточной степени умеет вырабатывать продукцию из сырья растительного происхождения с учетом требований нормативной документации	Отлично умеет вырабатывать продукцию из сырья 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 растительного происхождения согласно существующим требованиям	Владеет начальным опытом управления производством продукции из сырья растительного происхождения согласно существующим требованиям	Владеет достаточным опытом управления производством продукции из сырья растительного происхождения согласно существующим требованиям	Владеет передовым опытом управления производством продукции из сырья растительного происхождения согласно существующим требованиям	

2. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины

2.1 Организационная структура, трудоемкость и план изучения дисциплины

Вид учебной работы		Трудоемкость, час			
		семестр, курс*			
		очная		заочная форма	
		№ сем.	№ сем.	№ курса	№ курса
1. Аудиторные занятия, всего		88		2	12
- лекции		18		2	2
- практические занятия (включая семинары)		36			10
- лабораторные работы					
- консультации		36			
2. Внеаудиторная академическая работа		54		34	92
2.1Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:					
Выполнение и сдача/защита индивидуального/группового задания в виде**					
- реферата		6			6
2.2Самостоятельное изучение тем/вопросов программы		26		34	80
2.3Самоподготовка к аудиторным занятиям		10			6
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			
3. Получение зачёта по итогам освоения дисциплины					4
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.;

2.2. Укрупнённая содержательная структура учебной дисциплины и общая схема её 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		консультации	всего	Фиксированные виды		
					практические (всех форм)	лабораторные					
		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Очная форма обучения											
1	*Тема 1Предприятие как субъект хозяйствования*	14	10	2	4		4	4		Опрос	ПК-3
	Классификация предприятий										
	Состав предприятия и его структура										
	Основы организации деятельности предприятия										
2	*Тема 2 Организация производственного процесса*	18	10	2	2		4	6		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	6		4	8	6	Опрос	ПК-3
	Организационно-техническая подготовка										
	Конструкторская подготовка										
	Оперативное регулирование основного производства										
4	*Тема 4 Производственная мощность предприятия*	16	8	2	4		2	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*	18	12	2	6		4	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	4		4	6		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*	18	10	2	4		4	6		Опрос	ПК-3
	Сущность и основные принципы организации заработной платы										
	Организация заработной платы										
	Формы и системы оплаты труда										
	Премирование работников										
	Доплаты и надбавки к заработ-										

	ной плате										
	Промежуточная аттестация		×	×	×	×	3	×	×	зачет	
	Итого по дисциплине	144	88	18	36		36	54	6		
Заочная форма обучения											
1	*Тема 1Предприятие как субъект хозяйствования* Классификация предприятий Состав предприятия и его структура Основы организации деятельности предприятия	4	2	2				2		Опрос	ПК-3
2	*Тема 2 Организация производственного процесса* Производственный процесс его составные части характеристика Производственный цикл, пути сокращения его длительности Типы основного производства Принципы организации производственного процесса Организация проточного производства	14						14		Опрос	ПК-3
3	*Тема 3 Подготовка и оперативное регулирование основного производства* Организационно-техническая подготовка Конструкторская подготовка Оперативное регулирование основного производства	14						14	6	Опрос	ПК-3
4	*Тема 4 Производственная мощность предприятия* Производственная мощность и факторы влияющие на ее величину Расчет производственной мощности Пути улучшения использования производственной мощности	14						14		Опрос	ПК-3
5	*Тема 5 Организация материально-технического обслуживания производства* Понятие и задачи материально-технического обслуживания производства Организация энергетического обеспечения Организация транспортного обслуживания Организация ремонта оборудования Организация складского и тарного хозяйства	18						18		Опрос	ПК-3
6	*Тема 6 Организация контроля качества продукции* Качество продукции и его показатели Значение и факторы повышения качества продукции Организация контроля качества продукции на предприятии Виды и методы контроля качества	18						18		Опрос	ПК-3
7	*Тема 7 Основы нормирования труда* Сущность и задачи нормирования труда Классификация норм труда Классификация затрат рабочего времени	18	8	2	6			10		Опрос	ПК-3

	Методы изучения затрат рабочего времени										
	Методы нормирования труда										
	Учет выполнения и порядок пересмотра норм										
8	*Тема 8 Организация труда*	22			4			18		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						18		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		×	×	×	×	4		зачет		
Итого по учебной дисциплине		144	14	4	10			126	6		

3. Общие организационные требования к учебной работе обучающегося

3.1. Организация занятий и требования к учебной работе обучающегося

Организация занятий по дисциплине носит циклический характер. По трем разделам предусмотрена взаимоувязанная цепочка учебных работ: лекция –самостоятельная работа обучающихся (аудиторная и внеаудиторная). На занятиях студенческая группа получает задания и рекомендации.

Для своевременной помощи обучающимся при изучении дисциплины кафедрой организуются индивидуальные и групповые консультации, устанавливается время приема выполненных работ.

Учитывая статус дисциплины к её изучению предъявляются следующие организационные требования;:

- обязательное посещение обучающимся всех видов аудиторных занятий;
- ведение конспекта в ходе лекционных занятий;
- качественная самостоятельная подготовка к практическим занятиям, активная работа на них;
- активная, ритмичная самостоятельная аудиторная и внеаудиторная работа обучающегося в соответствии с планом-графиком, представленным в таблице2.4; своевременная сдача преподавателю отчетных документов по аудиторным и внеаудиторным видам работ;
- в случае наличия пропущенных обучающимся занятиям, необходимо получить консультацию по подготовке и оформлению отдельных видов заданий.

Для успешного освоения дисциплины, обучающемуся предлагаются учебно-информационные источники в виде учебной, учебно-методической литературы по всем разделам.

4. Лекционные занятия

Для изучающих дисциплину читаются лекции в соответствии с планом, представленным в таблице 3.

Таблица 3 - Лекционный курс.

Номер		Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы
раздела	лекции		Очная форма	заочная форма	
1	**1**	*Тема 1Предприятие как субъект хозяйствования*	2	2	
		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 3Производственная мощность предприятия*	2		
		Производственная мощность и факторы влияющие на ее величину			
		Расчет производственной мощности			
4	4	*Тема 4 Основы нормирования труда*	2	2	
		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		
		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		
		Организационно-техническая подготовка			
		Конструкторская подготовка			
		Оперативное регулирование основного производства			
7	7	*Тема 7 Подготовка и оперативное регулирование основного производства*	2		
		Организационно-техническая подготовка			
		Конструкторская подготовка			
		Оперативное регулирование основного производства			
8	8	*Тема 8 Организация контроля качества продукции*	2		
		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		
		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		

Всего лекций по учебной дисциплине:	час	Из них в интерактивной форме:		Час
- очная форма обучения	12	- очная форма обучения		2
- заочная форма обучения	4	- 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

5. Практические занятия по дисциплине и подготовка к ним

Практические занятия по курсу проводятся в соответствии с планом, представленным в таблице 4.

Таблица 4 -Примерный тематический план практических занятий по разделам учебной дисциплины

Номер		Тема занятия/ Примерные вопросы на обсуждение (для занятий в формате семинарских)	Трудоёмкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы	Связь занятия с ВАРС*
раздела (модуля)	занятия		очная форма	заочная форма		
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			ОСП
3	4	Организационно-техническая подготовка	3			
	5	Оперативное регулирование основного производства	3			
4	6	Расчет производственной мощности предприятия	4		Решение ситуационных задач	ОСП
5	7	Определение потребности в транспортных средствах	3			ОСП ПР СРС
	8	Планирование запасов	3		Решение ситуационных задач	ОСП ПР СРС
6	9	Расчет эффективности повышения качества продукции	4		Решение ситуационных задач	ОСП
7	10	Расчет норм выработки	2	4		ОСП
	11	Пересмотр норм выработки	2	2	Решение ситуационных задач	ОСП
8	12	Расчет эффективности повышения производительности труда	2	2	Решение ситуационных задач	ОСП
9	13	Расчет сдельной расценки	2		Решение ситуационных задач	ОСП
	14	Расчес фонда заработной платы рабочих основного производства	2	2	Решение ситуационных задач	ОСП
Всего практических занятий по учебной дисциплине:			час	Из них в интерактивной форме:		
- очная форма обучения			36	- очная форма обучения	**14**	
- заочная форма обучения			10	- заочная форма обуче-		

		ния	

** 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

Подготовка обучающихся к практическим занятиям осуществляется с учетом общей структуры учебного процесса. На практических занятиях осуществляется входной и текущий аудиторный контроль в виде опроса, по основным понятиям дисциплины.

Подготовка к практическим занятия подразумевает выполнение домашнего задания к очередному занятию по заданиям преподавателя, выдаваемым в конце предыдущего занятия.

Для осуществления работы по подготовке к занятиям, необходимо ознакомиться с методическими указаниями по дисциплине, внимательно ознакомиться с литературой и электронными ресурсами, с рекомендациями по подготовке, вопросами для самоконтроля.

6. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины

При изучении конкретного раздела дисциплины, из числа вынесенных на лекционные и практические занятия, обучающемуся следует учитывать изложенные ниже рекомендации. Обратите на них особое внимание при подготовке к аттестации.

Работа по теме прежде всего предполагает ее изучение по учебнику или пособию. Следует обратить внимание на то, что в любой теории, есть либо неубедительные, либо чересчур абстрактные, либо сомнительные положения. Поэтому необходимо вырабатывать самостоятельные суждения, дополняя их аргументацией, что и следует демонстрировать на семинарах. Для выработки самостоятельного суждения важным является умение работать с научной литературой. Поэтому работа по теме кроме ее изучения по учебнику, пособию предполагает также поиск по теме научных статей в научных журналах по праву. Такими журналами являются: Вопросы правоведения, Экономика и право др. Выбор статьи, относящейся к теме, лучше делать по последним в году номерам, где приводится перечень статей, опубликованных за год.

Самостоятельная подготовка предполагает использование ряда методов.

1. Конспектирование. Конспектирование позволяет выделить главное в изучаемом материале и выразить свое отношение к рассматриваемой автором проблеме.

Техника записей в конспекте индивидуальна, но есть ряд правил, которые могут принести пользу его составителю: начиная конспект, следует записать автора изучаемого произведения, его название, источник, где оно опубликовано, год издания. Порядок конспектирования:

а) внимательное чтение текста;

б) поиск в тексте ответов на поставленные в изучаемой теме вопросы;

в) краткое, но четкое и понятное изложение текста;

г) выделение в записи наиболее значимых мест;

д) запись на полях возникающих вопросов, понятий, категорий и своих мыслей.

2. Записи в форме тезисов, планов, аннотаций, формулировок определений. Все перечисленные формы помогают быстрой ориентации в подготовленном материале, подборе аргументов в пользу или против какого- либо утверждения.

3. Словарь понятий и категорий. Составление словаря помогает быстрее осваивать новые понятия и категории, увереннее ими оперировать. Подобный словарь следует вести четко, разборчиво, чтобы удобно было им пользоваться. Из приведенного в УМК глоссария нужно к каждому семинару выбирать понятия, относящиеся к изучаемой теме, объединять их логической схемой в соответствии с вопросами семинарского занятия.

Раздел 1 Предприятие как субъект хозяйствования

Краткое содержание

Классификация предприятий
Состав предприятия и его структура
Основы организации деятельности предприятия

Вопросы для самоконтроля по разделу:

Формы собственности предприятий
Производственные подразделения предприятий
Вспомогательные подразделения предприятий
Распределение целей и задач управления между подразделениями и работниками организации.

Раздел 2 Организация производственного процесса

Краткое содержание

Производственный процесс его составные части характеристика
Производственный цикл, пути сокращения его длительности
Типы основного производства
Принципы организации производственного процесса
Организация проточного производства

Вопросы для самоконтроля по разделу:

Отличие вспомогательных и обслуживающих процессов
Факторы влияющие на длительность производственного цикла
Коэффициент закрепления операций
Сущность концентрации и специализации производства
Предпосылки поточности производства

Раздел 3 Подготовка и оперативное регулирование основного производства

Краткое содержание

Организационно-техническая подготовка
Конструкторская подготовка
Оперативное регулирование основного производства

Вопросы для самоконтроля по разделу:

Цель организационно-технической подготовки
Сущность конструкторской подготовки производства
На чем основан и в какой форме осуществляется оперативное регулирование производства

Раздел 4 Производственная мощность предприятия

Краткое содержание

Производственная мощность и факторы влияющие на ее величину
Расчет производственной мощности
Пути улучшения использования производственной мощности

Вопросы для самоконтроля по разделу:

Понятие ведущего оборудования
Факторы влияющие на производственную мощность
Расчет степени использования оборудования

Раздел 5 Организация материально-технического обслуживания производства

Краткое содержание

Понятие и задачи материально-технического обслуживания производства
Организация энергетического обеспечения
Организация транспортного обслуживания
Организация ремонта оборудования
Организация складского и тарного хозяйства

Вопросы для самоконтроля по разделу:

Цель материально-технического обслуживания производства
Задачи энергетического обеспечения
Внутризаводской транспорт
Виды и периодичность ремонта оборудования
Расчет площади склада

Раздел 6 Организация контроля качества продукции

Краткое содержание

Качество продукции и его показатели
Значение и факторы повышения качества продукции
Организация контроля качества продукции на предприятии

Вопросы для самоконтроля по разделу:

Измеряемые показатели качества
Влияние качества продукции на показатели деятельности предприятия
Технохимконтороль предприятия, система ХАСП

Раздел 7 Основы нормирования труда

Краткое содержание

Сущность и задачи нормирования труда
Классификация норм труда
Классификация затрат рабочего времени
Методы изучения затрат рабочего времени
Методы нормирования труда
Учет выполнения и порядок пересмотра норм

Вопросы для самоконтроля по разделу:

Операционные и укрупненные нормы
Роль нормирования труда в управлении предприятием
Подготовительно-заключительное и оперативное время, регламентированные перерывы
Аналитический и суммарный методы нормирования
Фотография рабочего дня
Периодичность пересмотра норм

Раздел 8 Организация труда

Краткое содержание

Сущность и задачи организации труда
Основные направления совершенствования организации труда
Повышение производительности труда
Режим труда и отдыха
Улучшение условий труда

Вопросы для самоконтроля по разделу:

Экономическая психофизиологическая и социальная задачи
Основы организации труда
Факторы влияющие на производительность
Длительность смены, ежедневный и междусменный отдых
Категории мероприятий по созданию комфортной рабочей среды

Раздел 9 Организация заработной платы

Краткое содержание

Сущность и основные принципы организации заработной платы
Организация заработной платы
Формы и системы оплаты труда
Премирование работников
Доплаты и надбавки к заработной плате

Вопросы для самоконтроля по разделу:

Понятие заработной платы
Тарифная и бестарифная организация зарплаты
Сдельная и повременная оплата

Процедура оценивания

После изучения каждого раздела проводится рубежный контроль. Рубежный контроль осуществляется с целью определения качества проведения образовательных услуг по дисциплине, для оценки степени достижения обучающимися состояния, определяемого целевыми установками дисциплины, а также для формирования корректирующих мероприятий. Рубежный контроль осуществляется по разделам дисциплины в соответствии с планом. Рубежный контроль состоит из выполнения заданий на практических и семинарских занятиях по разделам дисциплины.

7. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС

7.1. Рекомендации по написанию рефератов

Учебные цели, на достижение которых ориентировано выполнение реферата: получить целостное представление об основных современных проблемах, и путей их решения.

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

- сбор, обработка, анализ и систематизация информации по теме исследования, выбор методов и средств решения задач исследования;
- организация и проведение научных исследований;
- разработка теоретических и практических моделей исследуемых процессов, явлений и объектов, относящихся к сфере профессиональной деятельности, оценка и интерпретация полученных результатов.

Студент выбирает тему реферата самостоятельно (тема закрепляется за студентом заранее до начала занятий). Реферат докладывается в рамках аудиторных семинарских занятий. До написания реферата студенту выдается задание на выполнение реферата.

Перечень примерных тем рефератов

1. Организационно-техническая подготовка основного производства
2. Конструкторская подготовка основного производства
3. Оперативное регулирование основного производства
4. Сущность и задачи организации труда
5. Основные направления совершенствования организации труда
6. Повышение производительности труда
7. Режим труда и отдыха
8. 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 или он может увязать ее с темой будущей магистерской работы. В этом случае магистранту предоставляется право самостоятельного (с согласия преподавателя) выбора темы реферата из списка тем, рекомендованных кафедрой по данной дисциплине. 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.
Приложения (по усмотрению автора).

} Основная часть

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.

Процедура оценивания

При аттестации обучающегося 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;

4. Критерии оценки участия бакалавра в контрольно-оценочном мероприятии: способность и умение публичного выступления с докладом; способность грамотно отвечать на вопросы;

7.1.1. Шкала и критерии оценивания

Оценка *«зачтено»* по реферату выставляется за раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательные ответы на вопросы по докладу и презентации

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

Оценка по реферату расписывается преподавателем в оценочном листе. (Приложение 2)

7.2. Рекомендации по самостоятельному изучению тем

7.2. 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	тестирование
2	Типы основного производства	4	тестирование
3	Организация проточного производства	2	тестирование
4	Подготовка и оперативное регулирование основного производства	4	тестирование
5	Пути улучшения использования производственной мощности	2	тестирование
6	Организация материально-технического обслуживания производства	4	тестирование
7	Организация контроля качества продукции	2	тестирование
8	Учет выполнения и порядок пересмотра норм	4	тестирование
9	Организация труда	2	тестирование
Заочная форма обучения			
1	Предприятие как субъект хозяйствования	2	Собеседование, конспект
2	Организация производственного процесса	10	Собеседование, конспект
3	Подготовка и оперативное регулирование основного производства	8	Собеседование, конспект
4	Производственная мощность предприятия	14	Собеседование, конспект
5	Организация материально-технического обслуживания производства	18	Собеседование, конспект
6	Организация контроля качества продукции	18	Собеседование, конспект
7	Основы нормирования труда	8	Собеседование, конспект
8	Организация труда	18	Собеседование, конспект

9	Организация заработной платы	18	Собеседование, конспект
Примечание: - учебная, учебно-методическая литература и иные библиотечно-информационные ресурсы и средства обеспечения самостоятельного изучения тем – см. Приложения 1-4.			

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 рубежное тестирование по разделу на аудиторном занятии и заключительное тестирование в установленное для внеаудиторной работы время

7.2.1 ШКАЛА И КРИТЕРИИОЦЕНИВАНИЯ самостоятельного изучения темы

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

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

Шкала оценивания

ответов на вопросы тестирования

– 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.

8 Входной контроль и текущий (внутрисеместровый) контроль хода и результатов учебной работы

8.1 Входной контроль

Осуществляется на первом занятии в виде письменного опроса по материалу предшествующих дисциплин

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ 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.

8.2. Текущий контроль успеваемости

В течение семестра, проводится текущий контроль успеваемости по дисциплине, к которому студент должен быть подготовлен.

Отсутствие пропусков аудиторных занятий, активная работа на практических занятиях, общее выполнение графика учебной работы являются основанием для получения положительной оценки по текущему контролю.

В качестве текущего контроля может быть использован тестовый контроль. Тест состоит из небольшого количества элементарных вопросов по основным разделам дисциплины: неправильные решения разбираются на следующем занятии; частота тестирования определяется преподавателем.

9. Промежуточная (семестровая) аттестация по курсу

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.1.1 настоящего документа
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 ВАРС, 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 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.

9.3. Заключительное тестирование по итогам изучения дисциплины

По итогам изучения дисциплины, обучающиеся 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.

9.3.1 Подготовка к заключительному тестированию по итогам изучения дисциплины

Тестирование осуществляется по всем темам и разделам дисциплины, включая темы, выносимые на самостоятельное изучение.

Процедура тестирования ограничена во времени и предполагает максимальное сосредоточение обучающегося на выполнении теста, содержащего несколько тестовых заданий.

Тестирование проводится в письменной форме (на бумажном носителе). Тест включает в себя 30 вопросов. Время, отводимое на выполнение теста - 30 минут. В каждый вариант теста включаются вопросы в следующем соотношении: закрытые (одиночный выбор) – 25-30%, закрытые (множественный выбор) – 25-30%, открытые – 25-30%, на упорядочение и соответствие – 5-10%

На тестирование выносится по 10 вопросов из каждого раздела дисциплины.

Бланк теста

Образец

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

Тестирование по итогам освоения дисциплины «Наименование»
Для обучающихсянаправления подготовки код- наименование-

ФИО_____**группа**_____
Дата_____

Уважаемые обучающиеся!

Прежде чем приступить к выполнению заданий внимательно ознакомьтесь с инструкцией:

1. Отвечая на вопрос с выбором правильного ответа, правильный, на ваш взгляд, ответ (ответы) обведите в кружок.
2. В заданиях открытой формы впишите ответ в пропуск.
3. В заданиях на соответствие заполните таблицу.
4. В заданиях на правильную последовательность впишите порядковый номер в квадрат.
4. Время на выполнение теста – 30 минут
5. За каждый верный ответ Вы получаете 1 балл, за неверный – 0 баллов. Максимальное количество полученных баллов 30.

Желаем удачи!

Вариант № 1

Время с момента поступления сырья и материалов на предприятие до момента реализации готовой продукции - это...

- Производственный цикл;
- Производственная операция;
- Время производства;
- Рабочий период.

И т.д.

9.3.2 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

ответов на тестовые вопросы тестирования по итогам освоения дисциплины

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 61% правильных ответов.

10. 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 (УМКД), соответствующий данной рабочей программе и прилагаемый к ней. При разработке УМКД кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению. В состав УМКД входят перечисленные ниже и другие источники учебной и учебно-методической информации, средства наглядности.

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

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Гаврилова, Н. Б. Технология молока и молочных продуктов : традиции и инновации / Гаврилова Н. Б. , Щетинин М. П. - Москва : КолосС, 2013. (Учебники и учебное пособия для студентов высш. учеб. заведений) - ISBN 978-5-9532-0809-3. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. – URL : https://www.studentlibrary.ru/ru/book/ISBN9785953208093.html - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Митрофанов, Н. С. Технология продуктов из мяса птицы / Митрофанов Н. С. - Москва : КолосС, 2013. - 325 с. - ISBN 978-5-9532-0804-8. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. – URL: https://www.studentlibrary.ru/ru/book/ISBN9785953208048.html - Режим доступа : по подписке. (монография)	http://www.studentlibrary.ru.
Бокова, Т. И. Экологические основы инновационного совершенствования пищевых продуктов : монография / Т. И. Бокова ; Новосиб. гос. аграр. ун-т, СибНИИ переработки с.-х. продукции. - Новосибирск : НГАУ, 2011. - 284 с. - ISBN 978-5-94477-108-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/515913 – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Научные основы формирования ассортимента пищевых продуктов с заданными свойствами. Технологии получения и переработки растительного сырья : монография / Л. Н. Меняйло, И. А. Батурина, О. Ю. Веретнова [и др.]. - Красноярск : СФУ, 2015. - 212 с. - ISBN 978-5-7638-3151-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/550153 – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В. М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 269 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005308-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1073638 (дата обращения: 13.07.2021). – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания : монография / Л. Г. Ермош, Т. Н. Сафронова, О. М. Евтухова, Т. Л. Камоза. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2013. - 186 с. - ISBN 978-5-7638-2804-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/492729 – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса / Рогов И. А. , Забашта А. Г. , Казюлин Г. П. - Москва : КолосС, 2013. - 565 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений) - ISBN 978-5-9532-0643-3. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. – URL: https://www.studentlibrary.ru/ru/book/ISBN9785953206433.html - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru.
Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий : монография / Т. Н. Сафронова, Л. Г. Ермош, О. М. Евтухова, Т. Л. Камоза. - Красноярск : СФУ, 2015. - 160 с. - ISBN 978-5-7638-3159-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/549849 . – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учебное пособие / Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 336 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1070334. - ISBN 978-5-16-015930-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1070334 – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com/

Экспертиза пищевых концентратов. Качество и безопасность : учебно-справ. пособие / под общ. ред. В.М. Позняковского. —4-е изд., стер. — ИНФРА-М, 2019. — 270 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа http://www.znanium.com]. —(Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/7685. - ISBN 978-5-16-009477-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1009032 – Режим доступа: по подписке..	http://znanium.com
Вопросы питания : науч.-практ. журн. - Москва : ГЭОТАР-Медиа	НСХБ
Молочная промышленность : науч.-техн. и произв. журн. - Москва : [б. и.]	НСХБ
Пищевая промышленность : ежемес. науч.-произв. журн. - Москва : Пищевая пром-сть	НСХБ

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

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

Кафедра продуктов питания и пищевой биотехнологии

Направление – (*код)* «(*наименование)*»

Реферат

по дисциплине **Б1.В.09 Промышленное производство продуктов питания**

на тему: _____

Выполнил(а): ст. ____группы

*ФИО*_____

Проверил(а): *уч. степень*, *должность*

*ФИО*_____

Омск – _____г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Результаты проверки реферата

№ п/п	Оцениваемая компонента реферата и/или работы над ним	Оценочное заключение преподавателя по данной компоненте			
		Она сформирована на уровне			
		высоком	среднем	минимально приемлемом	ниже приемлемого
1	Соблюдение срока сдачи работы				
2	*Оценка содержания реферата*				
3	*Оценка оформления реферата*				
4	*Оценка качества подготовки реферата*				
5	*Оценка выступления с докладом и ответов на вопросы*				
6	Степень самостоятельности студента при подготовке реферата				

Общие выводы и замечания по реферату

Реферат принят с оценкой:	_____ *(оценка)*	_____ *(дата)*
Ведущий преподаватель дисциплины	_____ *(подпись)*	_____ И.О. Фамилия
Студент	_____ *(подпись)*	_____ И.О. Фамилия