

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Месхи Бесик Чохоевич
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 31.08.2023 11:47:31
 Уникальный программный ключ:
 a709f3afe0a33d7245d2706536f87661379e7d0



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
 (ДГТУ)**

УТВЕРЖДАЮ



Проректор по УРиНО
 С.В.Пономарева
 2023 г.

**Обеспечение деятельности
 структурного подразделения
 рабочая программа модуля**

Закреплена за	Авиационно-технологический колледж
Учебный план	19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
Квалификация	техник-технолог
Форма обучения	очная
Часов по учебному плану	236
в том числе:	
аудиторные занятия	76
самостоятельная работа	82
практика	72
часов на контроль	6

Формы контроля в семестрах:
 экзамены 6
 зачеты с оценкой 6,5
 другие формы 5

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	5		6		Итого	
	9 5/6		4 4/6			
Неделя	9 5/6		4 4/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп	уп	рп
Лекции	46	46			46	46
Практические	28	28			28	28
Консультации			2	2	2	2
Итого ауд.	74	74	2	2	76	76
Учебная практика	72	72			72	72
Производ.практика			72	72	72	72
В том числе в форме практ.подготовки	72	72	72	72	144	144
Сам. работа	78	78	4	4	82	82
Часы на контроль			6	6	6	6
Итого	152	152	84	84	236	236

Ростов-на-Дону
 2023 г.

Программу составил(и):

Старший преподаватель ДГТУ, Дорошенко В.А. 

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО ДВХ «Эльбузд» Гончарова Т.И. 
Директор ООО «Фаворит» Кузнецов А.В. 

Рабочая программа модуля

Обеспечение деятельности структурного подразделения

разработана в соответствии с ФГОС СПО:

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (приказ Минпросвещения России от 18.05.2022 г. № 341)

составлена на основании учебного плана:

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

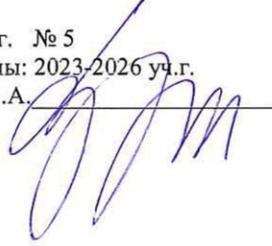
утвержденного Учёным советом университета от 29.06.2023г. протокол № 12

Рабочая программа одобрена на заседании педагогического совета

Авиационно-технологического колледжа

Протокол от 20.06.2023 г. № 5

Срок действия программы: 2023-2026 уч.г.

Директор АТК Зибров В.А. 

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Обеспечение деятельности структурного подразделения» и соответствующие ему компетенции
1.2	Цели освоения дисциплины "Организация работы структурного подразделения " включают в себя приобретение знаний, навыков и компетенций, необходимых для успешной организации и управления деятельностью структурных подразделений в области пищевой промышленности. Основные цели включают: Понимание организационных принципов: Понимание основных принципов организации и функционирования структурных подразделений на пищевом предприятии, а также взаимосвязей между ними. Овладение методами планирования: Овладение методами планирования деятельности структурных подразделений, включая разработку стратегий, целей, планов действий и ресурсного обеспечения. Управление персоналом: Разработка навыков управления персоналом в структурных подразделениях, включая мотивацию, делегирование, развитие навыков сотрудников и управление конфликтами. Координация и взаимодействие: Освоение навыков координации работы между разными структурными подразделениями, обеспечение эффективного взаимодействия и сотрудничества. Управление ресурсами: Понимание принципов управления ресурсами, включая материальные, финансовые и информационные, с целью обеспечения эффективности и рентабельности деятельности. Контроль и оценка: Овладение методами контроля и оценки эффективности работы структурных подразделений, выявление проблемных областей и разработка мер по их улучшению. Управление качеством: Понимание роли управления качеством продукции и процессов в рамках структурных подразделений на пищевом предприятии. Инновационное развитие: Овладение навыками инновационного мышления и развития внутренних процессов в структурных подразделениях. Адаптация к изменениям: Разработка способности к адаптации к изменяющимся условиям внешней среды и рынка, а также гибкости в организации работы. Этические аспекты: Понимание этических и социальных аспектов управления структурными подразделениями, включая ответственность перед сотрудниками и обществом.
1.3	Целью учебной практики в модуле «Обеспечение деятельности структурного подразделения» является приобретение студентами практических навыков и знаний, необходимых для эффективной организации и управления различными аспектами пищевого производства. Практика направлена на развитие способности анализа, планирования и контроля важных процессов в пищевой индустрии, а также на освоение методов обеспечения качества продукции, соблюдение санитарных и гигиенических стандартов, оптимизацию ресурсов и обеспечение безопасности производственных процессов. В рамках практики студенты будут иметь возможность применить теоретические знания на практике, улучшить свои навыки в командной работе, а также ознакомиться с современными технологическими и организационными подходами к управлению пищевыми предприятиями.
1.4	Цель производственной практики в модуле "Обеспечение деятельности структурного подразделения " состоит в том, чтобы обеспечить студентам практический опыт и глубокое понимание организации и управления работой структурных подразделений на пищевом предприятии. Основной целью является практическое применение теоретических знаний, полученных в рамках учебного курса, к реальным ситуациям, связанным с организацией и управлением подразделениями в пищевой индустрии. Путем участия в производственной практике студенты должны достичь следующих целей: Практическое применение знаний. Понимание организационных аспектов. Опыт работы в реальных условиях. Развитие навыков управления. Анализ и оценка результатов. Понимание современных трендов. Подготовка к профессиональной деятельности.

2. МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	ПМн.02
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
2.1.2	Иностранный язык в профессиональной деятельности
2.1.3	Процессы и аппараты пищевых производств
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

3. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА - ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТУ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ПК 4.1	Планировать основные показатели производственного процесса
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива

ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ПК 4.5 Вести учетно-отчетную документацию
ЛР 1 Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном Российском обществе и современном мировом сообществе. Сознательный свое единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве
ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками
ЛР 3 Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личности и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятия традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права
ЛР 6 Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации
ЛР 7 Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения. Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей
ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учетом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение
ЛР 9 Сознательный ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных наклонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде
ЛР 10 Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учетом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий

ценностное отношение к технической и промышленной эстетике
ЛР 12 Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 13 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15 Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 16 Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
ЛР 17 Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1 Знать:	
3.1.1	основы организации производства продуктов питания из растительного сырья;
3.1.2	структуру организации (предприятия) и руководимого подразделения;
3.1.3	характер взаимодействия с другими подразделениями;
3.1.4	функциональные обязанности работников и руководителей;
3.1.5	основные производственные показатели работы организации (предприятия) отрасли и его структурных подразделений;
3.1.6	методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;
3.1.7	виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников;
3.1.8	методы оценивания качества выполняемых работ;
3.1.9	правила первичного документооборота, учета и отчетности
3.1.10	организационную структуру и функционирование технического подразделения предприятия-базы практики, технологию и технологическое оборудование производства продукта, технологию изготовления частей оборудования (узлов, деталей)
3.2 Уметь:	
3.2.1	рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели;
3.2.2	планировать работу исполнителей;
3.2.3	инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;
3.2.4	подбирать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
3.2.5	оценивать качество выполняемых работ;
3.2.6	заполнять таблицы рабочего времени для начисления заработной платы сотрудников;
3.2.7	руководствоваться нормативными правовыми актами, регулирующими деятельность структурного подразделения;
3.2.8	пользоваться специальной терминологией отрасли в работе;
3.2.9	проводить сбор информации о деятельности объекта внутреннего контроля по выполнению требований правовой и нормативной базы и внутренних регламентов;
3.2.10	выполнять контрольные процедуры и их документирование, готовить и оформлять завершающие материалы по результатам внутреннего контроля
3.2.11	оформлять и проверять планы работ по установленной форме;
3.2.12	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;
3.2.13	работать с конструкторской и технологической документацией, осуществлять сбор, систематизацию и анализ информации на предприятии для дальнейшего использования в курсовом проектировании
3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности:	
3.3.1	участия в планировании и анализе производственных показателей структурного подразделения, организации (предприятия) в целом;
3.3.2	участия в управлении первичным трудовым коллективом;
3.3.3	ведения документации установленного образца;
3.3.4	группировки и анализа информации;
3.3.5	оценки эффективности производственного процесса;
3.3.4	навыками проектирования, разработкой конструкторской и технологической документации машин пищевого производства

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Актив и Инте ракт.	Примечание
-------------	---	----------------	-------	-------------	------------	--------------------	------------

1	МДК 04.01 Обеспечение деятельности структурного подразделения	5	80	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ЛР 1 ЛР 4 ЛР 6 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.8 Л1.9 Л1.10 Л1.11 Л1.12 Л2.1 2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л3.1 Э1 Э2		
1.1	Введение в предметную область: основные понятия, задачи и цели дисциплины. /Лек/	5	6	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ЛР 1 ЛР 4 ЛР 6 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.8 Л1.9 Л1.10 Л1.11 Л1.12 Л2.1 2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л3.1 Э1 Э2		
1.2	Роль и значение структурных подразделений на пищевом предприятии. /Лек/	5	6	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ЛР 1 ЛР 4 ЛР 6 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.8 Л1.9 Л1.10 Л1.11 Л1.12 Л2.1 2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л3.1 Э1 Э2		
1.3	Основные этапы организации работы структурных подразделений. /Пр/	5	4	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ЛР 1 ЛР 4 ЛР 6 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.8 Л1.9 Л1.10 Л1.11 Л1.12 Л2.1 2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л3.1 Э1 Э2		
1.4	Практическое занятие №2 «Мероприятия по предотвращению производственного травматизма, профессиональных заболеваний и опасных факторов на производстве» /Пр/	5	4	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ЛР 1 ЛР 4 ЛР 6 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.8 Л1.9 Л1.10 Л1.11 Л1.12 Л2.1 2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л3.1 Э1 Э2		
1.5	Анализ современных тенденций в управлении пищевой индустрией и их влияние на организацию подразделений. /Лек/	5	6	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ЛР 1 ЛР 4 ЛР 6 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.8 Л1.9 Л1.10 Л1.11 Л1.12 Л2.1 2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л3.1 Э1 Э2		
1.6	Практическое занятие №3 Тренинг: «Алгоритм принятия управленческого решения в конфликтных ситуациях и оценка эффективности их реализации» /Пр/	5	4	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ЛР 1 ЛР 4 ЛР 6 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.8 Л1.9 Л1.10 Л1.11 Л1.12 Л2.1 2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л3.1 Э1 Э2		
1.7	Практическое занятие №4 Деловая игра: «Создание эффективной кадровой модели структурного подразделения» /Пр/	5	4	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ЛР 1 ЛР 4 ЛР 6 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.8 Л1.9 Л1.10 Л1.11 Л1.12 Л2.1 2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л3.1 Э1 Э2		
1.8	Принципы, формы и методы организации производственного и технологического процесса на производстве /Лек/	5	4	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ЛР 1 ЛР 4 ЛР 6 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.8 Л1.9 Л1.10 Л1.11 Л1.12 Л2.1 2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л3.1 Э1 Э2		
1.9	Техническая документация. Стандарты системы качества для перерабатывающих предприятий и сертификация продуктов переработки /Лек/	5	4	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ЛР 1 ЛР 4 ЛР 6 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.8 Л1.9 Л1.10 Л1.11 Л1.12 Л2.1 2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л3.1 Э1 Э2		
1.10	Практическое занятие №5 «Выбор	5	4	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3		

	модели организации производственного и технологического процесса для определенного вида переработки» /Пр/			ПК 4.4 ПК 4.5 ЛР 1 ЛР 4 ЛР 6 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17	Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.8 Л1.9 Л1.10 Л1.11 Л1.12 Л2.1 2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л3.1 Э1 Э2		
1.11	Практическое занятие №6 «Разработка мероприятий контроля качества выполняемых работ с применением современных информационных технологий» /Пр/	5	4	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ЛР 1 ЛР 4 ЛР 6 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.8 Л1.9 Л1.10 Л1.11 Л1.12 Л2.1 2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л3.1 Э1 Э2		
1.12	Заработная плата. Доплаты, надбавки, компенсации гарантированные и мотивационные. /Лек/	5	6	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ЛР 1 ЛР 4 ЛР 6 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.8 Л1.9 Л1.10 Л1.11 Л1.12 Л2.1 2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л3.1 Э1 Э2		
1.13	Практическое занятие №7 «Решение задач: нормирование и оплата труда» /Пр/	5	4	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ЛР 1 ЛР 4 ЛР 6 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.8 Л1.9 Л1.10 Л1.11 Л1.12 Л2.1 2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л3.1 Э1 Э2		
1.14	Самостоятельная работа /Ср/	5	6	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ЛР 1 ЛР 4 ЛР 6 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.8 Л1.9 Л1.10 Л1.11 Л1.12 Л2.1 2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л3.1 Э1 Э2		
1.2	Раздел 2. Организационные и управленческие аспекты работы подразделений						
1.2.1	Производственные показатели: понятие, характеристика, виды и примеры /Лек/	5	4	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ЛР 1 ЛР 4 ЛР 6 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.8 Л1.9 Л1.10 Л1.11 Л1.12 Л2.1 2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л3.1 Э1 Э2		
1.2.2	Системы и формы оплаты труда. Рабочее время. Время отдыха. Отпуск, больничный работника /Лек/	5	6	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ЛР 1 ЛР 4 ЛР 6 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.8 Л1.9 Л1.10 Л1.11 Л1.12 Л2.1 2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л3.1 Э1 Э2		
1.2.3	Процессы планирования и управления внутри структурных подразделений. /Лек/	5	2	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ЛР 1 ЛР 4 ЛР 6 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.8 Л1.9 Л1.10 Л1.11 Л1.12 Л2.1 2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л3.1 Э1 Э2		
1.2.4	Оптимизация производственных процессов в структурных подразделениях /Лек/	5	2	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ЛР 1 ЛР 4 ЛР 6 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.8 Л1.9 Л1.10 Л1.11 Л1.12 Л2.1 2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л3.1 Э1 Э2		
2	УП.04.01 Учебная практика	5	72	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15	Л1.12 Л1.13 Л2.3 Л2.4 Л3.2 Л3.3 Э3 Э4		

				ЛР 16 ЛР 17			
2.1	Раздел 1. Подготовительный этап						
2.1.1	Инструктаж по технике безопасности /Ср/	5	15	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17	Л1.12 Л1.13 Л2.3 Л2.4 Л3.2 Л3.3 Э3 Э4		
2.2	Раздел 2. Основной этап						
2.2.1	Поиск нормативов и законов по организации по общественному питанию /Ср/	5	20	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17	Л1.12 Л1.13 Л2.3 Л2.4 Л3.2 Л3.3 Э3 Э4		
2.2.2	Поиск нормативов и законов по организации пивоваренного предприятия /Ср/	5	18	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17	Л1.12 Л1.13 Л2.3 Л2.4 Л3.2 Л3.3 Э3 Э4		
2.2.3	Поиск нормативов и законов по организации работы винодельческого предприятия /Ср/	5	18	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17	Л1.12 Л1.13 Л2.3 Л2.4 Л3.2 Л3.3 Э3 Э4		
2.3	Раздел 3. Итоговый этап						
2.3.1	Процедура итоговой аттестации по практике /ЗачётСОц/	5	1	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17	Л1.12 Л1.13 Л2.3 Л2.4 Л3.2 Л3.3 Э3 Э4		
3	ПП.04.01 Производственная практика	6	72	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17	Л1.14 Л1.15 Л1.16 Л1.17 Л1.18 Л2.8 Л3.4 Э5 Э6		
3.1	Раздел 1. Ознакомление с организационной структурой и работой предприятия; с его службами, цехами, отделами, системой управления. Изучение и анализ действующих на предприятии технологических процессов изготовления продукции; Изучение технологического оборудования, оснастки, средств механизации и автоматизации, методов и средств технического контроля, а также достижений науки и техники, используемых на предприятии						
3.1.1	Ознакомление с организационной структурой и работой предприятия /Пр/	6	20	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17	Л1.14 Л1.15 Л1.16 Л1.17 Л1.18 Л2.8 Л3.4 Э5 Э6		
3.1.2	Инструктаж по техники безопасности /Пр/	6	6	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17	Л1.14 Л1.15 Л1.16 Л1.17 Л1.18 Л2.8 Л3.4 Э5 Э6		
3.2	Раздел 2. Ознакомление с техническим объектом согласно заданию (в качестве технического объекта может быть линия или ее						

	участок, комплект оборудования пищевого производства или входящая в него машина.); Изучение основных нормативных материалов и методики оценки и расчета конструктивных, технологических и экологических параметров и характеристик заданного объекта, изучение техпроцесса получения пищевого продукта, осуществляемого техническим объектом						
3.2.1	Ознакомление с техническим объектом согласно заданию /Пр/	6	20	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17	Л1.14 Л1.15 Л1.16 Л1.17 Л1.18 Л2.8 Л3.4 Э5 Э6		
3.3	Раздел 3. Изучение стандартов и технических условий на сырье и продукцию.						
3.3.1	Изучение стандартов и технических условий на сырье и продукцию. /Пр/	6	8	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17	Л1.14 Л1.15 Л1.16 Л1.17 Л1.18 Л2.8 Л3.4 Э5 Э6		
3.4	Раздел 4. Подготовка материалов и сбор информации для выполнения отчета						
3.4.1	Подготовка материалов и сбор информации для выполнения отчета /Пр/	6	6	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17	Л1.14 Л1.15 Л1.16 Л1.17 Л1.18 Л2.8 Л3.4 Э5 Э6		
3.5	Раздел 5. Подготовка и защита отчета по практике						
3.5.1	Оформление отчета по требованиям структурного подразделения /Пр/	6	6	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17	Л1.14 Л1.15 Л1.16 Л1.17 Л1.18 Л2.8 Л3.4 Э5 Э6		
3.6	Раздел 6. Иная контактная работа						
3.6.1	Подготовка к защите отчета /ЗачётСОц/	6	6	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17	Л1.14 Л1.15 Л1.16 Л1.17 Л1.18 Л2.8 Л3.4 Э5 Э6		
4	ПМн.02.Э Экзамен по модулю	6	12	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.8 Л1.9 Л1.10 Л1.11 Л1.12 Л1.13 Л1.14 Л1.15 Л1.16 Л1.17 Л1.18 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6		
4.1	Консультация /Конс/	6	2	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.8 Л1.9 Л1.10 Л1.11 Л1.12 Л1.13 Л1.14 Л1.15 Л1.16 Л1.17		

					Л1.18 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6		
4.2	Самостоятельная работа /Ср/	6	4	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.8 Л1.9 Л1.10 Л1.11 Л1.12 Л1.13 Л1.14 Л1.15 Л1.16 Л1.17 Л1.18 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6		
4.3	Промежуточная аттестация /Экзамен/	6	6	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.8 Л1.9 Л1.10 Л1.11 Л1.12 Л1.13 Л1.14 Л1.15 Л1.16 Л1.17 Л1.18 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6		

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

«Организация работы структурного подразделения»

1. Какие основные аспекты охватывает дисциплина "Организация работы структурного подразделения на базе пищевого предприятия"?
2. Какие факторы необходимо учитывать при проектировании организационной структуры пищевого предприятия?
3. Какие функции выполняют структурные подразделения на пищевом предприятии?
4. Какие методы и инструменты используются для планирования и координации деятельности структурных подразделений?
5. Какие аспекты взаимодействия между структурными подразделениями являются ключевыми для эффективного функционирования предприятия?
6. Какие факторы влияют на эффективность работы персонала внутри структурного подразделения?
7. Какие основные аспекты управления качеством продукции рассматриваются в контексте дисциплины?
8. Какие аспекты управления запасами и снабжением рассматриваются в организации работы структурных подразделений на пищевом предприятии?
9. Какие задачи связаны с обеспечением безопасности труда и соблюдением санитарных норм в структурных подразделениях?
10. Какие аспекты финансового управления и бюджетирования следует учитывать при организации работы структурного подразделения?
11. Каким образом происходит анализ эффективности деятельности структурного подразделения на пищевом предприятии?
12. Какие стратегические аспекты организации работы структурного подразделения рассматриваются в контексте дисциплины?
13. Какие методы и техники применяются для управления инновациями и внедрения новых технологий на пищевом предприятии?
14. Какие аспекты социальной ответственности организации учитываются при организации работы структурного подразделения?
15. Какие этапы включает в себя процесс планирования рисков и разработки плана контингенции для структурного подразделения?
16. Каким образом можно адаптировать работу структурного подразделения к изменяющимся условиям рынка и внешней среды?
17. Какие методы анализа вызовов и перспектив развития структурного подразделения используются в рамках дисциплины?
18. Как важно учитывать этические аспекты при организации работы структурного подразделения на пищевом предприятии?
19. Какие навыки и компетенции необходимы руководителю структурного подразделения для успешного выполнения его задач?
20. Какова роль современных информационных технологий в организации работы структурных подразделений на пищевом предприятии?
21. Задания:
22. Составьте организационную структуру пищевого предприятия с учетом различных структурных подразделений.
23. Разработайте план производственных процессов и их координации между разными структурными подразделениями.
24. Проведите анализ эффективности деятельности определенного структурного подразделения и предложите меры для его улучшения.
25. Составьте бюджет для конкретного структурного подразделения пищевого предприятия.
26. Разработайте план контроля качества продукции для определенного структурного подразделения.
27. Изучите и опишите методы и техники мотивации персонала внутри структурных подразделений.
28. Составьте план мер по соблюдению санитарных норм и обеспечению безопасности труда в определенном структурном подразделении.
29. Проведите анализ рисков и разработайте план контингенции для структурного подразделения.
30. Исследуйте инновации в области пищевой промышленности и определите, какие из них можно внедрить в вашем структурном подразделении.
31. Опишите процесс адаптации структурного подразделения к изменяющимся рыночным условиям.
32. Составьте стратегический план развития определенного структурного подразделения на ближайшие 3 года.
33. Рассмотрите социальные и этические аспекты организации работы структурного подразделения и опишите, как они могут влиять на

его успех.

34. Разработайте программу обучения и развития для сотрудников определенного структурного подразделения.
35. Определите ключевые вызовы и перспективы развития пищевой индустрии и их влияние на работу структурных подразделений.
36. Исследуйте роль информационных технологий в организации работы структурных подразделений и предложите способы их оптимизации.
37. Разработайте план мер по улучшению сотрудничества между разными структурными подразделениями пищевого предприятия.
38. Изучите опыт успешных структурных подразделений в других пищевых компаниях и определите, какие методы можно применить у себя.
39. Составьте план развития навыков лидерства у руководителей структурных подразделений.
40. Разработайте методы оценки эффективности работы структурных подразделений с учетом ключевых показателей производства и управления.
41. Проведите анализ текущей информационной системы в структурных подразделениях и предложите пути ее совершенствования для более эффективной организации работы.

«Учебная практика»

Перечень контрольных вопросов для подготовки к защите отчета по практике

1. Какие основные этапы включает процесс планирования производственных процессов на пищевом предприятии?
2. Что такое HACCP и какова его роль в обеспечении безопасности продукции на пищевом предприятии?
3. Какие аспекты следует учитывать при разработке меню для пищевого предприятия?
4. Какие методы обеспечения качества продукции применяются на пищевых предприятиях?
5. Почему соблюдение санитарных и гигиенических стандартов является критически важным на пищевом предприятии?
6. Какие факторы следует учитывать при управлении запасами сырья и материалов на пищевом предприятии?
7. Какие методы мотивации персонала эффективны для управления пищевым подразделением?
8. Какие аспекты влияют на эффективность маркетинговых стратегий в пищевой индустрии?
9. Какие инновационные технологии могут быть применены в производстве пищевой продукции?
10. Какие основные шаги необходимо предпринять для минимизации рисков на пищевом предприятии?
11. Какие методы оценки потребительских предпочтений могут быть использованы на пищевом предприятии?
12. Какие факторы следует учитывать при разработке системы логистики и дистрибуции продукции?
13. Какие требования к экологической устойчивости могут быть применимы к пищевым предприятиям?
14. Какие виды ресурсов необходимы для эффективного обеспечения деятельности пищевого подразделения?
15. Какие основные этапы включает процесс контроля качества на пищевом предприятии?
16. Какие стратегии управления затратами могут быть использованы для повышения финансовой устойчивости предприятия?
17. Какие методы маркетинговых исследований могут быть применены для анализа рыночной ситуации в пищевой индустрии?
18. Какие компоненты включает в себя система управления персоналом на пищевом предприятии?
19. Каковы основные принципы разработки и внедрения инновационных производственных технологий на пищевом предприятии?
20. Какие методы можно использовать для сокращения воздействия пищевой индустрии на окружающую среду?
21. Что такое план contingенции и какие меры он включает для управления кризисными ситуациями на пищевом предприятии?
22. Какие ключевые факторы следует учитывать при выборе поставщиков сырья для пищевого предприятия?
23. Какие методы анализа рисков помогают определить потенциальные угрозы деятельности пищевого подразделения?
24. Какова роль социальной ответственности предприятия в обеспечении деятельности пищевого подразделения?
25. Какие этапы включает процесс разработки и внедрения новой продукции на пищевом предприятии?
26. Какие методы можно использовать для снижения потерь и отходов продукции на пищевом предприятии?
27. Каким образом пищевое подразделение может поддерживать высокий уровень гигиеничности при обслуживании клиентов?
28. Какие показатели эффективности пищевого предприятия могут быть использованы для оценки его успеха?
29. Какие особенности управления кадрами в пищевой индустрии следует учитывать при формировании команды?
30. Какие методы мониторинга и оценки производственных процессов применяются на пищевых предприятиях?

«Производственная практика»

1. Структура базы практики, ее подразделения
2. Производство пищевого продукта пооперационно
3. Требования к качеству исходного сырья (в зависимости от описываемого процесса или операции)
4. Требования к качеству готового продукта
5. Состав технологического оборудования
6. Назначение каждой машины
7. Особенности ее эксплуатации
8. Основные регулировки машины
9. Техническое и технологическое обслуживание производства
10. Вид ремонтных работ согласно регламенту планово-предупредительных мероприятий
11. Особенности монтажа и демонтажа машин
12. Описание особых условий и требований к процессу эксплуатации

5.2. Темы письменных работ

Перечень тем письменных работ по дисциплине «Организация работы структурного подразделения»

1. Анализ организационной структуры пищевого предприятия: особенности и эффективность.
2. Методы планирования и координации работы структурных подразделений на пищевом предприятии.
3. Роль и функции структурных подразделений в интегрированной организации пищевой индустрии.
4. Управление качеством продукции на уровне структурных подразделений пищевого предприятия.
5. Инновации и технологическое развитие в организации работы структурных подразделений пищевого производства.
6. Аспекты социальной ответственности в организации работы структурных подразделений на пищевом предприятии.
7. Эффективное управление рисками и contingенция в работе структурных подразделений пищевой промышленности.
8. Мотивация персонала внутри структурных подразделений: методы и практики.
9. Управление запасами и снабжением в структурных подразделениях пищевого предприятия.
10. Адаптация работы структурных подразделений к изменяющимся рыночным условиям.
11. Развитие навыков лидерства у руководителей структурных подразделений пищевого предприятия.

12. Интеграция информационных технологий в организацию работы структурных подразделений пищевой промышленности.
13. Этические аспекты организации работы структурных подразделений на пищевом предприятии.
14. Оценка эффективности работы структурных подразделений: ключевые показатели и методы анализа.
15. Организация сотрудничества между разными структурными подразделениями пищевой компании.
16. Применение методов качественного и количественного анализа в оценке работы структурных подразделений.
17. Анализ стратегических вызовов и перспектив развития структурных подразделений в условиях пищевой промышленности.
18. Финансовое управление и бюджетирование в структурных подразделениях пищевого производства.
19. Роль и влияние структурных подразделений на инновационное развитие пищевой индустрии.
20. Практическое применение знаний организации работы структурных подразделений в современной пищевой индустрии: анализ кейсов.

Учебная практика (Примерный перечень тем отчетов по практике)

1. Анализ организационной структуры пищевого предприятия.
2. Планирование производственных процессов и ресурсов на пищевом предприятии.
3. Изучение методов обеспечения качества продукции на пищевом предприятии.
4. Соблюдение санитарных и гигиенических стандартов на пищевом предприятии.
5. Оценка эффективности использования технологического оборудования на пищевом предприятии.
6. Управление запасами сырья и материалов в пищевом подразделении.
7. Разработка и оптимизация меню для пищевого предприятия.
8. Изучение системы контроля качества и безопасности на пищевом предприятии.
9. Управление персоналом на пищевом предприятии: мотивация, обучение, оценка.
10. Процессы управления отходами и экологическая устойчивость на пищевом предприятии.
11. Анализ рыночных тенденций и конкурентной среды в пищевой индустрии.
12. Оценка эффективности маркетинговых стратегий и продвижения продукции пищевого подразделения.
13. Исследование потребительских предпочтений и требований к продукции пищевого предприятия.
14. Управление затратами и финансовая устойчивость пищевого подразделения.
15. Инновационные подходы к производству и обработке продукции на пищевом предприятии.
16. Анализ рисков и методы их минимизации в деятельности пищевого подразделения.
17. Оценка влияния технологических изменений на производственные процессы и качество продукции.
18. Анализ эффективности системы логистики и дистрибуции продукции пищевого предприятия.
19. Исследование социальной ответственности и взаимодействия с обществом на пищевом предприятии.
20. Разработка плана contingенции и действий в кризисных ситуациях на пищевом предприятии.

Производственная практика (Примерный перечень тем)

1. Анализ организационной структуры структурного подразделения на пищевом предприятии.
2. Планирование и управление производственными процессами внутри структурного подразделения.
3. Роль коммуникации и взаимодействия между разными подразделениями на пищевом предприятии.
4. Управление персоналом в структурном подразделении: подбор, обучение, мотивация.
5. Оптимизация технологических процессов внутри структурного подразделения.
6. Обеспечение качества продукции на уровне структурного подразделения: методы и практики.
7. Управление запасами сырья и материалов в структурном подразделении.
8. Административные процессы и документооборот внутри структурного подразделения.
9. Анализ финансовой устойчивости и управление бюджетом структурного подразделения.
10. Инновации и внедрение новых технологий в работе структурного подразделения.
11. Анализ эффективности деятельности структурного подразделения на базе показателей производства.
12. Управление рисками и разработка плана contingенции для структурного подразделения.
13. Развитие и адаптация структурного подразделения к изменяющимся условиям рынка.
14. Этические аспекты организации работы и взаимодействия в структурном подразделении.
15. Устойчивость и экологическая ответственность в деятельности структурного подразделения.
16. Анализ и оптимизация системы контроля и мониторинга производственных процессов.
17. Проектное управление и внедрение новых идей в рамках структурного подразделения.
18. Стратегическое планирование и долгосрочное развитие структурного подразделения.
19. Социальная ответственность и взаимодействие с обществом на уровне структурного подразделения.
20. Анализ вызовов и перспектив в организации работы структурного подразделения на пищевом предприятии.

5.3. Перечень видов оценочных средств

Виды оценочных средств указаны в оценочных материалах

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ учебного предмета

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Грибов, В.Д	Основы управленческой деятельности: учебник и практикум для СПО	Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 335 с
Л1.2	Оплетаева, Н. А.	Управление структурным подразделением организации: учебное пособие	Омск: Омский ГАУ, 2019. — 76 с
Л1.3	Дранкин, Д.И.	Продукты питания и инфекция	Саратов: Изд-во Саратов. ун-та, 1982
Л1.4	Бойко, А.К., Грицай, И.П., ДГТУ	Продукты питания из растительного сырья: учеб. пособие	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2016
Л1.5	Федоренко, В.Ф., Буклагин, Д.С.	Генетически модифицированные растения и продукты	Москва: Росинформагротех,

		питания. Реальность и безопасность: монография	2005
Л1.6	Бобренева, И.В.	Функциональные продукты питания: учебное пособие	Санкт-Петербург: Интермедия, 2012
Л1.7	Мишина О.Ю.	Технология и организация производства специальных видов питания в сфере агропромышленного комплекса (функциональные продукты питания): Учебно-методическое пособие	Волгоград: ФГБОУ ВПО Волгоградский государственный аграрный университет, 2018
Л1.8	Бобренева, И.В., Бобренева И. В.	Функциональные продукты питания и их разработка: монография	Санкт-Петербург: Лань, 2019
Л1.9	Бобренева, И.В., Бобренева И. В.	Функциональные продукты питания и их разработка: монография	Санкт-Петербург: Лань, 2019
Л1.10	Браун, Э.Э., Браун Э. Э.	Пищевая ценность картофеля и продукты питания его переработки: учебно-методическое пособие для студентов и магистрантов специальности «технология перерабатывающих производств» (по отраслям)	Уральск: ЗКАТУ им. Жангир хана, 2014
Л1.11	Слезко, Е.И., Гапонова, В.Е., Слезко Е. И., Гапонова В. Е., Исаев Х. М.	Тестовые задания. Продукты питания в отечественной и зарубежной истории: методическое указание для студентов очной и заочной формы обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	Брянск: Брянский ГАУ, 2022
Л1.12	Антипов, С.Т., Кретов, И.Т., под ред. В.А.Панфилова	Машины и аппараты пищевых производств. В 2 кн.: учеб. для вузов	М.: Высш. шк., 2001
Л1.13	Антипов, С.Т., Кретов, И.Т., под ред. В.А.Панфилова	Машины и аппараты пищевых производств. В 3 кн.: учеб. для вузов	М.: КолосС, 2009
Л1.14	Антипов, С.Т., Кретов, И.Т., под ред. В.А.Панфилова	Машины и аппараты пищевых производств. В 2 кн.: Учеб. для вузов	М.: Высш. шк., 2001
Л1.15	Анурьев, В.И.	Справочник конструктора-машиностроителя. В 3 т.	М.: Машиностроение-1, 2006
Л1.16	Анурьев, В.И.	Справочник конструктора-машиностроителя. В 3 т.	М.: Машиностроение-1, 2006
Л1.17	Анурьев, В.И.	Справочник конструктора-машиностроителя. В 3 т.	М.: Машиностроение-1, 2006
Л1.18	Глебов, Л.А., Демский, А.Б.	Технологическое оборудование и поточные линии предприятий по переработке зерна: учеб. для вузов	М.: ДеЛи принт, 2010

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Боброва-Голикова, Л.П.	Эргономика и безопасность труда	М.: Машиностроение, 1985
Л2.2	А.В. Желтенков, О.В. Сюзева, М.Г. Ходжае, Н.В. Фролов	Проблемы оценки структурных подразделений организации промышленности с позиции стратегического управления	Вестник Московского государственного областного университета. Экономика
Л2.3	ДГТУ, каф. "ТиОПП"; сост.: Т.И. Тупольских, Н.Н. Шумская, Д.Н. Савенков, О.Р. Кирищев, М.Г.Чекмарева	Методические указания для выполнения выпускной квалификационной работы - магистерской диссертации. Направление подготовки магистратуры 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2022
Л2.4	Петракова, Н.В., Петракова Н. В.	Использование возможностей табличного процессора в практической деятельности: учебно-методическое пособие по дисциплине «Информатика и информационные технологии» для самостоятельной работы студентов направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения	Брянск: Брянский ГАУ, 2021
Л2.5	Степанова, Н.Ю., Н.Ю. Степанова; Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ)	Технология переработки пряно-ароматического сырья и специй. Общие сведения о специях и пряностях: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья: учебное пособие	Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2022
Л2.6	Антипов, С.Т.	Введение в специальность "Машины и аппараты пищевых производств": учеб. для вузов	М.: КолосС, 2008
Л2.7	Ганичева, Л. З., М-во образования и науки РФ ; РГСУ; Л. З. Ганичева и др.	Безопасность жизнедеятельности (охрана окружающей среды): учеб. пособие	Ростов н/Д.: РГСУ, 2013
Л2.8	Демский, А.Б., Веденьев, В.Ф.	Оборудование для производства муки, крупы и комбикормов: справочник	М.: ДеЛи принт, 2005

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	С.М. Хашин, Ю.Н. Денисенко, Ю.В. Зяткова	Методические указания для выполнения экономической части выпускных квалификационных работ по направлению 260100 «Продукты питания из растительного сырья»: методические указания	ДГТУ, 2015
Л3.2	Тупольских Т.И., Дорошенко В.А.	Учебно-методические указания по освоению цикла практической подготовки для обучающихся по направлению подготовки 19.02.11 Продукты питания из растительного сырья, обучения, техник-технолог (все формы обучения). - ДГТУ.- Ростов-на-Дону.- 2023.- 16	На правах рукописи

		с.	
ЛЗ.3	Кошевой, Е.П.	Практикум по расчетам технологического оборудования пищевых производств: учеб. пособие для вузов	СПб.: ГИОРД, 2007
ЛЗ.4	И.Ю. Механцева, А.А. Рябов	Расчёт и конструирование машин пищевой промышленности. Методические указания для выполнения курсового проекта: методические указания	ДГТУ, 2016

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Образовательная платформа Юрайт
Э2	Лань: электронно-библиотечная система
Э3	http://de.dstu.ru Сайт Центра дистанционного обучения и повышения квалификации ДГТУ
Э4	http://moodle.donstu.ru/ Портал электронного обучения ДГТУ
Э5	Методические указания к технологической практике для студентов, обучающихся по направлению 15.03.02 «Технологические машины и оборудование» (профиль «Машины и аппараты пищевых производств»).
Э6	ГОСТ 2.701-2008 Схемы. Виды и типы. Общие требования к выполнению

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Microsoft SQLSvrEntCore ALNG LicSAPk OLV 2Lic E 1Y Acdmc AP
6.3.1.2	Microsoft WinRmtDsktpSrvcsCAL ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc AP DvcCAL
6.3.1.3	Microsoft WinRmtDsktpSrvcsCAL ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc AP UsrCAL
6.3.1.4	Microsoft 0365ProPlusOpenStudents ShrdSvr ALNG SubsVL OLV NL 1Mth Acdmc Stdnt w/Faculty
6.3.1.5	Microsoft DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E
6.3.1.6	«ZuluGIS 8.0» (в составе: Геоинформационная система «ZuluGIS 8.0», Программно-расчетный комплекс (ППК) «ZuluHydro 8.0», Программно-расчетный комплекс (ППК) «ZuluThermo 8.0», Программно-расчетный комплекс (ППК) «ZuluDrain 8.0», I Программно-расчетный комплекс (ППК) «ZuluGaz 8.0», Программно-расчетный комплекс (ППК) «Источник»).
6.3.1.7	ELCUT – интегрированная диалоговая система программ
6.3.1.8	Mathworks (в составе: MATLAB (MathWorks SMS- Software Maintenance Service), Simulink, Control System Toolbox, Neural Network Toolbox, Fuzzy Logic Toolbox, Optimization Toolbox, Partial Differential Equation Toolbox, Signal Processing Toolbox, Simscape Multibody, Simscape, Symbolic Math Toolbox, Statistics and Machine Learning Toolbox, System Identification Toolbox
6.3.1.9	Adobe Photoshop CC Multiple Platforms Multi European Languages Team LicSub Level 2

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	БД НЭБ SCIENCE INDEX (РИНЦ)
6.3.2.2	ЭБС «Лань» http://e.lanbook.com Соглашение о сотрудничестве № 4 от 01.09.2018 (доступ к 10 доп. коллекциям)
6.3.2.4	БД научной периодики НЭБ на платформе e-library
6.3.2.5	БД Виртуальному читальному залу диссертаций РГБ
6.3.2.6	ЭБС «Университетская библиотека online». http://www.biblioclub.ru
6.3.2.7	ЭБС «Гребенников»
6.3.2.8	ЭБС «Лань», модуль «Инженерно-технические науки», «Технологии пищевых производств», «Химия»
6.3.2.9	БД «Нормы, правила, стандарты», модули ИПС «Техэксперт»
6.3.2.10	https://rupto.ru/ru - Роспатент Федеральная служба по интеллектуальной собственности;
6.3.2.11	http://www.freepatent.ru - ПАТЕНТНЫЙ ПОИСК В РФ НОВЫЕ ПАТЕНТЫ, ЗАЯВКИ НА ПАТЕНТ БИБЛИОТЕКА ПАТЕНТОВ НА ИЗОБРЕТЕНИЯ
6.3.2.12	ЭБС IPRbooks http://www.biblioclub.ru
6.3.2.13	Электронно-библиотечная система НТБ ДГТУ. http://ntb.donstu.ru/
6.3.2.14	«База данных полнотекстовых материалов НТБ ДГТУ» 10.03.2013 по настоящее время
6.3.2.15	«Техэксперт» http://10.56.0.150:7002/tehexpert
6.3.2.16	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU http://elibrary.ru/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

7.1	Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой (компьютерные классы, а также компьютеризированные рабочие места Научно-технической библиотеки) с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.
7.2	Учебные лекционные аудитории, оборудованные столами, стульями, доской, местом преподавателя, персональным компьютером, проектором
7.3	Лаборатория «Бродильных производств и виноделие». Перечень оборудования: Бочка дубовая объем 10 л, Бочка дубовая объем 5 л., гребнеотделитель, бродительная емкость 20 л, солодробилка, технологическая линия пивоварения производительностью 100 л/сут (с расходным материалом)
7.4	Лаборатория «Процессы и аппараты пищевых и биотехнологических производств». Перечень оборудования: Лабораторная установка по изучению гидродинамики псевдооживленных слоев и встречно –закрученных потоков; лабораторная установка по определению истинной насыпной плотности сыпучих материалов; лабораторная установка по автоматизации технологических процессов; лабораторная установка по изучению процесса абсорбции; лабораторная установка для испытания различных конструкций теплообменников: «труба в трубе» и пластинчатый; лабораторная установка для изучения процессов вакуумного охлаждения и фазовых переходов;

	лабораторная установка по исследованию процессов неизотермического перемешивания пищевых материалов; лабораторная установка по изучению адсорбции.
7.5	Лаборатория «Органолептической оценки пищевых продуктов». Перечень оборудования: столы, стулья, расходный материал, лабораторная посуда, дегустационная посуда (бокалы)
7.6	Предприятия: - производитель пищевых машин; - предприятие, использующее и эксплуатирующее пищевые машины; - НИИ, ОКБ, лаборатории университета, малые предприятия и монтажные организации

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины прилагаются.