

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

СОГЛАСОВАНО

Директор ИнБиоХим
Ю.С. Лазуткина

Рабочая программа дисциплины

Код и наименование дисциплины: Б1.В.7 «Современные методы планирования и организации производства»

Код и наименование направления подготовки (специальности): 19.04.02

Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль, специализация): Биотехнология пищевых продуктов

Статус дисциплины: часть, формируемая участниками образовательных отношений

Форма обучения: очная

| Статус | Должность | И.О. Фамилия |
|---------------|---|---------------------|
| Разработал | доцент | А.С. Захарова |
| Согласовал | Зав. кафедрой «ТБПВ» | В.П. Вистовская |
| | руководитель направленности (профиля) программы | Е.П. Каменская |

г. Барнаул

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

| Компетенция | Содержание компетенции | Индикатор | Содержание индикатора |
|-------------|--|-----------|--|
| ПК-9 | Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса для пищевых биотехнологических производств | ПК-9.1 | Применяет методики расчета технико-экономической эффективности пищевых биотехнологических производств |
| | | ПК-9.2 | Применяет способы организации пищевого биотехнологического производства на основе современных методов управления |

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

| | |
|---|--|
| Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины. | Инновации в сфере пищевой биотехнологии |
| Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения. | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы, Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа, Проектно-технологическая практика |

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 3 / 108

Форма промежуточной аттестации: Зачет

| Форма обучения | Виды занятий, их трудоемкость (час.) | | | | Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час) |
|----------------|--------------------------------------|---------------------|----------------------|------------------------|---|
| | Лекции | Лабораторные работы | Практические занятия | Самостоятельная работа | |
| очная | 32 | 0 | 48 | 28 | 84 |

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Форма обучения: очная

Семестр: 3

Лекционные занятия (32ч.)

- 1. Теоретические основы организации производства {беседа} (2ч.)[2,3,4,5,6]**
Понятие производства и его элементов. Производственный процесс.
- 2. Производственный процесс {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[2,3,4,5,6]**
Определение, виды, элементы, принципы организации производственного цикла и его структура
- 3. Коммуникации в управлении производством {лекция с заранее запланированными ошибками} (4ч.)[3,4,5,6]**
Определение, функции, требования, классификация. Коммуникационный процесс.
- 4. Управленческие решения. Способы организации пищевого биотехнологического производства на основе современных методов управления. {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (4ч.)[2,3,4,5,6]**
Основные определения. Виды. Процесс принятия управленческих решений. Способы организации пищевого биотехнологического производства на основе современных методов управления.
- 5. Стратегия процессов организации(2ч.)[2,3,4,5,6]**
Стратегия развития производственных процессов. Типы производства.
- 6. Организация поточного производства. Способы организации поточного пищевого биотехнологического производства на основе современных методов управления. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[3,4,5,6]**
Общая характеристика поточного производства. Параметры поточных линий. Особенности поточного производства. Способы организации поточного пищевого биотехнологического производства на основе современных методов управления.
- 7. Планирование производства. Способы организации пищевого биотехнологического производства на основе современных методов управления. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[2,3,4,5]**
Задачи и виды производственного планирования. Производственная программа. Способы организации пищевого биотехнологического производства на основе современных методов управления.
- 8. Оперативное управление производством {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (4ч.)[2,3,5,6]**
Контроль как функция управления. Оперативное управление производством: определение, функции и стадии процесса. Типы систем оперативного управления производством
- 9. Мотивация деятельности {беседа} (4ч.)[3,4,5,6]**
Мотивационный процесс. Теории мотивации. Профессиональная адаптация персонала. Карьера

Практические занятия (48ч.)

- 1. Структура биотехнологического производства {беседа} (4ч.)[1,2,3]**
Изучение структуры и функциональных подсистем биотехнологического производства. Изучение процессов, происходящих во время

биотехнологической стадии производства.

2. Изучение показателей качества биотехнологического процесса {работа в малых группах} (4ч.)[1,4,6] Изучение показателей качества биотехнологического процесса: технические, экономические, эксплуатационные, социальные показатели. Методики расчета технико-экономической эффективности пищевых биотехнологических производств.

3. Современные методы планирования на предприятиях. {работа в малых группах} (8ч.)[1,2,6] Современные методы планирования на предприятиях: расчетно-аналитический, метод оптимизации плановых решений, балансовый метод, нормативный метод, экономико-математическое моделирование, экономико-статистический метод, сетевой метод. Их преимущества и недостатки

4. Организация хлебопекарного производства на основе современных методов управления. {беседа} (8ч.)[1,3,4,6] Современные методы планирования и организации хлебопекарного производства на основе современных методов управления.

5. Организация пивоваренного производства на основе современных методов управления.(8ч.)[1,4,5] Современные методы планирования и организации пивоваренного производства на основе современных методов управления.

6. Организация виноделия на основе современных методов управления. {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (8ч.)[1,4,5] Современные методы планирования и организации виноделия на основе современных методов управления.

7. Методика расчета технико-экономической эффективности пищевых биотехнологических производств. {работа в малых группах} (8ч.)[1,5,6] Расчет технико-экономической эффективности пищевых биотехнологических производств на примере хлебопекарного, пивоваренного предприятий

Самостоятельная работа (28ч.)

1. Подготовка к практическим занятиям(19ч.)[1,2,3,4,5,6] Изучение лекций, рекомендованной литературы, оформление отчетов по практическим занятиям и подготовка к их защите

2. Подготовка к зачёту, сдача зачёта(9ч.)[1,2,3,4,5,6] Изучение лекций, материалов практических работ

5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-библиотечным системам: Лань, Университетская библиотека он-лайн, электронной библиотеке АлтГТУ и к электронной

информационно-образовательной среде:

1. Захарова А.С. Методические указания к практическим работам по дисциплине «Современные методы планирования и организации производства» (часть 1) для студентов направления 19.04.02 профиля «Биотехнология пищевых производств» всех форм обучения / А.С. Захарова; Алт. гос. техн. ун-т им. И. И. Ползунова. – Барнаул: типография АлтГТУ, 2020. – 12 с. Прямая ссылка: http://elib.altstu.ru/eum/download/tbpv/Zaharova_SMP0P_pr_mu.pdf

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

2. Дубровин, И. А. Экономика и организация пищевых производств : учебное пособие / И. А. Дубровин, А. Р. Есина, И. П. Стуканова ; под общей редакцией И. А. Дубровина. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К, 2018. – 228 с. – ISBN 978-5-394-01997-5. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/110734> (дата обращения: 21.12.2020). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Системный анализ и оптимизация биотехнологических производств : учебное пособие / Д. С. Дворецкий, С. И. Дворецкий, Е. И. Акулинин [и др.]. – Тамбов : Тамбовский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2019. – 160 с. – ISBN 978-5-8265-2097-0. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/99812.html> (дата обращения: 21.12.2020). – Режим доступа: для авторизир. пользователей

6.2. Дополнительная литература

4. Козлова, Т. В. Организация и планирование производства : учебное пособие / Т. В. Козлова. – Москва : Евразийский открытый институт, 2012. – 196 с. – ISBN 978-5-374-00398-7. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/10736.html> (дата обращения: 21.12.2020). – Режим доступа: для авторизир. пользователей

5. Агарков, А. П. Теория организации. Организация производства : учебное пособие / А. П. Агарков, Р. С. Голов, А. М. Голиков. – Москва : Дашков и К, 2017. – 272 с. – ISBN 978-5-394-01583-0. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/93412> (дата обращения: 21.12.2020). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

6. <https://cyberleninka.ru> – Научная электронная библиотека

«КиберЛенинка»

8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

| №пп | Используемое программное обеспечение |
|-----|--------------------------------------|
| 1 | LibreOffice |
| 2 | Windows |
| 3 | Антивирус Kaspersky |

| №пп | Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы |
|-----|--|
| 1 | IEEE Xplore - Интернет библиотека с доступом к реферативным и полнотекстовым статьям и материалам конференций. Бессрочно без подписки (https://ieeexplore.ieee.org/Xplore/home.jsp) |
| 2 | Springer - Издательство с доступом к реферативным и полнотекстовым материалам журналов и книг (https://www.springer.com/gp https://link.springer.com/) |
| 3 | Национальная электронная библиотека (НЭБ) – свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. (http://нэб.рф/) |

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

| |
|---|
| Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы |
| учебные аудитории для проведения учебных занятий |
| помещения для самостоятельной работы |

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с

«Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».