


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
**«Чувашский государственный аграрный университет»**  
**(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)**

Кафедра экономики, менеджмента и агроконсалтинга

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной и  
научной работе

  
Л.М. Корнилова  
31 августа 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.08.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПЕРЕРАБОТКИ  
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**

Укрупненная группа направлений подготовки  
38.00.00 ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ

Направление 38.03.02 Менеджмент

Направленность (профиль): Производственный менеджмент

Квалификация (степень) выпускника Бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Чебоксары, 2020

При разработке рабочей программы дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС ВО по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент, утвержденный МОН РФ 12.01.2016 г. № 7.
- 2) Учебный план направления подготовки 38.03.02 Менеджмент направленности (профиля) Производственный менеджмент, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО ЧГСХА протокол № 16 от 28.04.2016 г.
- 3) Учебный план направления подготовки 38.03.02 Менеджмент направленности (профиля) Производственный менеджмент, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО ЧГСХА протокол № 10 от 19.04.2017 г.
- 4) Учебный план направления подготовки 38.03.02 Менеджмент направленности (профиля) Производственный менеджмент, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашская ГСХА, протокол № 11 от 18.06.2018 г.
- 5) Учебный план направления подготовки 38.03.02 Менеджмент направленности (профиля) Производственный менеджмент, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашская ГСХА, протокол № 11 от 20.05.2019 г.
- 6) Учебный план направления подготовки 38.03.02 Менеджмент направленности (профиля) Производственный менеджмент, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашская ГСХА, протокол № 12 от 20.04.2020 г.
- 7) Учебный план направления подготовки 38.03.02 Менеджмент направленности (профиля) Производственный менеджмент, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ, протокол № 18 от 28.08.2020 г.

Рабочая программа дисциплины актуализирована на основании приказа от 14.07.2020 г. № 98-о и решения Ученого совета ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ (протокол № 18 от 28 августа 2020 г.) в связи с изменением наименования с федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Чувашская государственная сельскохозяйственная академия» (ФГБОУ ВО Чувашская ГСХА) на федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Чувашский государственный аграрный университет» (ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ).

В рабочую программу дисциплины внесены соответствующие изменения: в преамбуле и по тексту слова «Чувашская государственная сельскохозяйственная академия» заменены словами «Чувашский государственный аграрный университет», слова «Чувашская ГСХА» заменены словами «Чувашский ГАУ», слово «Академия» заменен словом «Университет» в соответствующем падеже.

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании выпускающей кафедры экономики, менеджмента и агроконсалтинга, протокол №1 от 31 августа 2020 г.

© Нестерова Н.В., 2020

© ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ, 2020

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....	4
1.1. Методические указания по освоению дисциплины для студентов очной формы обучения .....	4
1.2. Методические указания по освоению дисциплины для студентов заочной формы обучения .....	7
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО.....	9
2.1. Примерная формулировка «входных требований».....	10
2.2. Содержательно-логические связи дисциплины (модуля) .....	11
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....	12
3.1 Перечень профессиональных (ПК) компетенций, а также перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю) (знания, умения владения), сформулированные в компетентностном формате .....	12
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	15
4.1 Структура дисциплины .....	15
4.2 Матрица формируемых дисциплиной компетенций .....	17
4.3 Содержание разделов дисциплины (модуля).....	17
4.4. Лабораторный практикум .....	19
4.5. Практические занятия (семинары).....	19
4.6. Содержание самостоятельной работы и формы ее контроля.....	21
5. ИНФОРМАЦИОННЫЕ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	22
5.1. Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях .....	23
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	24
6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины .....	24
6.2. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.....	26
6.3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания .....	28
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	43
7.1 Основная литература.....	43
7.2 Дополнительная литература .....	44
7.3 Программное обеспечение и Интернет-ресурсы.....	44
8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ .....	45
9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	45
ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ.....	45
Приложение 1 .....	48
Приложение 2 .....	89
Приложение 3 .....	99
Приложение 4 .....	112

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Целью учебной дисциплины** «Организация переработки сельскохозяйственной продукции» является формирование у студентов системы теоретических знаний об экономике, организации и планировании производства на предприятиях, перерабатывающих продукцию, определить место этих предприятий в системе отраслей АПК в условиях перехода к их тесной интеграции.

### **Задачи изучения дисциплины:**

– вооружить будущих специалистов знаниями в области экономики, организации и планирования промышленной переработки сырья, достаточными для квалифицированного решения задач, возникающих в процессе работы;

– привить навыки в области организационного проектирования и деятельности по совершенствованию организации использования ресурсного потенциала перерабатывающих предприятий;

– научить студентов решать во взаимосвязи со смежными отраслями АПК задачи по совершенствованию сырьевого обеспечения перерабатывающих предприятий, эффективному использованию техники, технологии и осуществлению рациональной организации производства, что будет способствовать их экономически взаимовыгодной деятельности.

### **1.1. Методические указания по освоению дисциплины для студентов очной формы обучения**

Методика изучения курса предусматривает наряду с лекциями и лабораторными занятиями, организацию самостоятельной работы студентов, проведение консультаций, руководство докладами студентов для выступления на научно-практических конференциях, осуществление текущего, промежуточного и итогового форм контроля.

Система знаний по дисциплине «Организация переработки сельскохозяйственной продукции» формируется в ходе аудиторных и внеаудиторных (самостоятельных) занятий. Используя лекционный материал, учебники и учебные пособия, дополнительную литературу, проявляя творческий подход, студент готовится к практическим занятиям, рассматривая их как пополнение, углубление, систематизация своих теоретических знаний.

Для освоения дисциплины студентами необходимо:

1. посещать лекции, на которых в сжатом и системном виде излагаются основы дисциплины: даются определения понятий, законов, которые должны знать студенты; раскрываются закономерности поведения экономических субъектов. Студенту важно понять, что лекция есть своеобразная творческая

форма самостоятельной работы. Надо пытаться стать активным соучастником лекции: думать, сравнивать известное с вновь получаемыми знаниями, войти в логику изложения материала лектором, следить за ходом его мыслей, за его аргументацией, находить в ней кажущиеся вам слабости. Во время лекции можно задать лектору вопрос, желательно в письменной форме, чтобы не мешать и не нарушать логики проведения лекции. Слушая лекцию, следует зафиксировать основные идеи, положения, обобщения, выводы. Работа над записью лекции завершается дома. На свежую голову (пока еще лекция в памяти) надо уточнить то, что записано, обогатить запись тем, что не удалось зафиксировать в ходе лекции, записать в виде вопросов то, что надо прояснить, до конца понять. Важно соотнести материал лекции с темой учебной программы и установить, какие ее вопросы нашли освещение в прослушанной лекции. Тогда полезно обращаться и к учебнику. Лекция и учебник не заменяют, а дополняют друг друга.

2. посещать практические занятия, к которым следует готовиться и активно на них работать. Задание к практическому занятию выдает преподаватель. Задание включает в себя основные вопросы, задачи, тесты и рефераты для самостоятельной работы, литературу. Практические занятия начинаются с вступительного слова преподавателя, в котором называются цель, задачи и вопросы занятия. В процессе проведения занятий преподаватель задает основные и дополнительные вопросы, организует их обсуждение. На практических занятиях решаются конкретные задачи по организации переработки продукции, разбираются тестовые задания и задания, выданные для самостоятельной работы, заслушиваются реферативные выступления. Студенты, пропустившие занятие, или не подготовившиеся к нему, приглашаются на консультацию к преподавателю. Лабораторное занятие заканчивается подведением итогов: выводами по теме и выставлением оценок.

3. систематически заниматься самостоятельной работой, которая включает в себя изучение нормативных документов, материалов учебников и статей из экономической литературы, решение задач, написание докладов, рефератов, эссе. Задания для самостоятельной работы выдаются преподавателем.

4. под руководством преподавателя заниматься научно-исследовательской работой, что предполагает выступления с докладами на научно-практических конференциях и публикацию тезисов и статей по их результатам.

5. при возникающих затруднениях при освоении дисциплины «Организация переработки сельскохозяйственной продукции», для

неуспевающих студентов и студентов, не посещающих занятия, проводятся еженедельные консультации, на которые приглашаются неуспевающие студенты, а также студенты, испытывающие потребность в помощи преподавателя при изучении дисциплины.

При изучении дисциплины «Организация переработки сельскохозяйственной продукции» следует усвоить:

- ключевые понятия организации производственного процесса на перерабатывающих предприятиях, основного производства и его материально - технического обслуживания,

- содержание организации рационального использования производственных ресурсов, основы оплаты труда промышленного персонала,

- организацию производства и выпуска готовых изделий на предприятиях, перерабатывающих конкретные виды сельскохозяйственного сырья.

*Рекомендации по подготовке к лекциям.* При подготовке к очередному лекционному занятию необходимо:

1. Максимально подробно разработать материал, излагавшийся на предыдущем лекционном занятии, при этом выделить наиболее важную часть изложенного материала (основные определения и формулы).

2. Постараться запомнить основные формулы.

3. Постараться максимально четко сформулировать (подготовить) вопросы, возникшие при разборе материала предыдущей лекции.

4. Сравнить лекционный материал с аналогичным материалом, изложенным в литературе, попытаться самостоятельно найти ответ на возникшие при подготовке вопросы.

Желательно:

1. Изучая литературу, ознакомится с материалом, изложение которого планируется на предстоящей лекции.

2. Определить наиболее трудную для вашего понимания часть материала и попытаться сформулировать основные вопросы по этой части.

Изучение наиболее важных тем или разделов учебной дисциплины завершают практические занятия, которые обеспечивают: контроль подготовленности студента; закрепление учебного материала; приобретение опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, в том числе аргументации и защиты выдвигаемых положений и тезисов. Практическому занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях, и материалов, изложенных в учебниках и учебных пособиях, а также литературе, рекомендованной преподавателем.

*Рекомендации по подготовке к практическим занятиям.* При подготовке к практическим занятиям необходимо:

1. Выучить основные формулы и определения, содержащиеся в лекционном материале.

2. Уточнить область применимости основных формул и определений.

3. Приложить максимум усилий для самостоятельного выполнения домашнего задания.

4. Максимально четко сформировать проблемы (вопросы), возникшие при выполнении домашнего задания.

Желательно:

1. Придумать интересные на наш взгляд примеры и задачи (ситуации) для рассмотрения их на предстоящем лабораторном занятии.

2. Попытаться выполнить домашнее задание, используя методы, отличные от тех, которые изложены преподавателем на лекциях (лабораторных занятиях). Сравнить полученные результаты.

*Требования, предъявляемые к выполнению контрольных заданий.* При выполнении контрольных заданий следует:

1. Получить четкий ответ на все вопросы, содержащиеся в контрольном задании.

2. Максимально четко изложить способ выполнения контрольного задания.

3. Оформить задание в соответствии с предъявленными требованиями.

4. По возможности, осуществить проверку полученных результатов.

По согласованию с преподавателем или по его заданию студенты могут готовить рефераты по отдельным темам дисциплины. Основу докладов составляет, как правило, содержание подготовленных студентами рефератов. Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования и зачета. Тестирование организовывается в компьютерных классах. Все вопросы тестирования обсуждаются на лекционных и лабораторных занятиях. Подготовка к зачету предполагает изучение конспектов лекций, рекомендуемой литературы и других источников, повторение материалов лабораторных и практических занятий.

## **1.2. Методические указания по освоению дисциплины для студентов заочной формы обучения**

Спецификой заочной формы обучения является преобладающее количество часов самостоятельной работы по сравнению с аудиторными занятиями, поэтому методика изучения курса предусматривает наряду с лекциями и лабораторными занятиями, организацию самостоятельной работы студентов, проведение консультаций, руководство докладами студентов для выступления на научно-практических конференциях, осуществление текущего, промежуточного и итогового форм контроля.

Учебный процесс для студентов заочной формы обучения строится иначе, чем для студентов-очников. В связи с уменьшением количества аудиторных занятий (в соответствии с рабочими учебными планами) доля самостоятельной работы значительно увеличивается. Преподаватель в процессе аудиторных занятий освещает основные ключевые темы

дисциплины и обращает внимание студентов на то, что они должны вспомнить из ранее полученных знаний.

Студенты, изучающие дисциплину «Организация переработки сельскохозяйственной продукции», должны обладать навыками работы с учебной литературой и другими информационными источниками (статистическими сборниками, материалами экономических исследований, статьями из периодических изданий, научными работами, опубликованными в специальных изданиях и т.п.) в том числе, интернет-сайтами, а также владеть основными методами, техникой и технологией сбора и обработки информации.

Самостоятельная работа студентов заочной формы обучения должна начинаться с ознакомления с рабочей программой дисциплины, в которой перечислены основная и дополнительная литература, учебно-методические задания необходимые для изучения дисциплины и работы на практических занятиях.

В рабочей программе дисциплины имеется специальный раздел (приложение 3. Методические указания к самостоятельной работе студентов). Методические указания включают в себя задания самостоятельной работы для закрепления и систематизации знаний, задания самостоятельной работы для формирования умений и задания для самостоятельного контроля знаний.

Задания для закрепления и систематизации знаний включают в себя перечень тем докладов и рефератов, а также рекомендации по подготовке реферата и доклада.

Задания для формирования умений содержат ситуационные задачи по курсу.

Задания для самостоятельного контроля знаний позволят закрепить пройденный материал и сформировать навыки формулирования кратких ответов на поставленные вопросы. Задания включают вопросы для самоконтроля и тесты для оценки уровня освоения материала теоретического курса. Для удобства работы с материалом, все задания разбиты по темам дисциплины.

Изучение каждой темы следует начинать с внимательного ознакомления с набором вопросов. Они ориентируют студента, показывают, что он должен знать по данной теме. Следует иметь в виду, что учебник или учебное пособие имеет свою логику построения: одни авторы более широко, а другие более узко рассматривают ту или иную проблему. При изучении любой темы рабочей программы следует постоянно отмечать, какие вопросы (пусть в иной логической последовательности) рассмотрены в данной главе



учебника, учебного пособия, а какие опущены. По завершении работы над учебником должна быть ясность в том, какие темы, вопросы программы учебного курса вы уже изучили, а какие предстоит изучить по другим источникам. В случае возникших затруднений в понимании учебного материала следует обратиться к другим источникам, где изложение может оказаться более доступным.

Понимание и усвоение содержания курса невозможно без четкого знания основных терминов и понятий, используемых в данной дисциплине по каждой конкретной теме. Для этого студент должен использовать определения новых терминов, которые давались на лекции, а также в рекомендованных учебных и информационных материалах.

При изучении дисциплины «Организация переработки сельскохозяйственной продукции» следует усвоить:

- ключевые понятия организации производственного процесса на перерабатывающих предприятиях, основного производства и его материально - технического обслуживания,

- содержание организации рационального использования производственных ресурсов, основы оплаты труда промышленного персонала,

- организацию производства и выпуска готовых изделий на предприятиях, перерабатывающих конкретные виды сельскохозяйственного сырья.

Современные средства связи позволяют строить взаимоотношения с преподавателем и во время самостоятельной работы с помощью интернет-видео-связи, а не только во время аудиторных занятий и консультаций. Для продуктивного общения студенту необходимо владеть навыками логичного, последовательного и понятного изложения своего вопроса. Желательно, чтобы студент заранее написал электронное письмо, в котором перечислил интересующие его вопросы или вопросы, изучение которых представляется ему затруднительным. Это даст возможность преподавателю оперативно ответить студенту по интернет-связи и более качественно подготовиться к последующим занятиям.

Необходимо отметить, что самостоятельная работа с литературой и интернет-источниками не только полезна как средство более глубокого изучения любой дисциплины, но и является неотъемлемой частью будущей профессиональной деятельности выпускника бакалавриата.

## **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО**

Дисциплина «Организация переработки сельскохозяйственной продукции» относится к вариативной части дисциплин по выбору (Б1.В.ДВ.08.02) ОПОП бакалавриата. Она изучается студентами очной

формы обучения в 7 семестре и на 4 курсе – студентами заочной формы обучения.

Изучение курса предполагает, что преподаватель читает лекции, проводит практические занятия, организует самостоятельную работу студентов, проводит консультации, руководит докладами студентов на научно-практических конференциях, осуществляет текущий, промежуточный и итоговый формы контроля.

В лекциях излагаются основы изучаемой дисциплины. Практические занятия направлены на закрепление знаний теоретического курса. Формы самостоятельной работы и реализации ее результатов многообразны: выступления на семинарах, рефераты, контрольные работы, зачет.

Консультации – необходимая форма оказания помощи студентам в их самостоятельной работе. Преподаватель оказывает помощь студентам при выборе тем докладов на научно-практические конференции, их подготовке и написанию статей и тезисов в сборники, публикуемые по результатам данных конференций.

Важным направлением организации изучения дисциплины «Организация переработки сельскохозяйственной продукции» является осуществление контроля за уровнем усвоения изучаемого материала, с целью чего используются инструменты текущего, промежуточного и итогового форм контроля.

## **2.1. Примерная формулировка «входных требований»**

Освоение дисциплины «Организация переработки сельскохозяйственной продукции» предполагает наличие у студентов знаний и навыков по дисциплинам «Экономика предприятия», «Экономика отраслей АПК»:

### **Знать:**

- основные понятия экономики предприятия;
- сочетание и взаимозависимость сфер АПК;
- рациональное размещение отраслей;
- процессы кооперации и интеграции.

### **Владеть:**

- методикой расчета экономических показателей, характеризующих эффективность производства продукции;
- методикой расчета показателей, характеризующих уровень специализации;
- методикой расчета структуры себестоимости основных продуктов растениеводства и животноводства.

## 2.2. Содержательно-логические связи дисциплины (модуля)

	Содержательно-логические связи	
	коды и название учебных дисциплин (модулей), практик	
	на которые опирается содержание данной учебной дисциплины (модуля)	для которых содержание данной учебной дисциплины (модуля) выступает опорой
<b>Б1.В.ДВ.08.02</b>	<p>Б1.Б.05 Экономическая теория  Б1.Б.11 Теория менеджмента  Б1.В.02 Мировая экономика  Б1.В.05 Экономика предприятия  Б1.В.11 Управление качеством  Б1.Б.08 Статистика  Б1.В.ДВ.10.01 Экономика отраслей агропромышленного комплекса  <i>Б1.В.ДВ.10.02</i> Внешнеэкономические связи предприятий агропромышленного комплекса  Б1.Б.14 Управление человеческими ресурсами  Б1.В.ДВ.04.01 Организация предпринимательской деятельности в агропромышленном комплексе  <i>Б1.В.ДВ.04.02</i> Сельскохозяйственные рынки  Б1.Б.04 Правоведение  Б1.В.13 Экономика, организация и основы технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции  Б1.В.03 Финансовое право  Б2.В.01(У) Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)  Б1.В.ОД.3 Финансовое право  Б2.В.02(П) Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)  Б1.В.ДВ.07.01 Корпоративный менеджмент  <i>Б1.В.ДВ.07.02</i> Управление в агропромышленном комплексе  Б1.Б.15 Корпоративная социальная ответственность  Б1.В.ДВ.09.01 Лидерство  <i>Б1.В.ДВ.09.02</i> Документирование управленческой деятельности</p>	<p>Б1.В.16 Управление проектами  Б2.В.03(П) Преддипломная практика</p>

### 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Перечень профессиональных (ПК) компетенций, а также перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю) (знания, умения владения), сформулированные в компетентностном формате

Номер/ индекс компе- тенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		Знать	Уметь	Владеть
ОК-3	Быть способным использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	Закономерности и этапы исторического процесса, основные события и процессы мировой и отечественной экономической истории	Использовать источники экономической, социальной, управленческой информации	Методологией экономического исследования
ОПК-1	Владеть навыками поиска, анализа и использования нормативных и правовых документов в своей профессиональной деятельности	Основные нормативные правовые документы	Ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов, регламентирующих сферу профессиональной деятельности	Современными методиками расчета и анализа социально-экономических показателей, характеризующих экономические процессы и явления на макро- и микроуровне

Номер/ индекс компе- тенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		Знать	Уметь	Владеть
ПК-1	Владеть навыками использования основных теорий мотивации, лидерства и власти для решения стратегических и оперативных управленческих задач, а также для организации групповой работы на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды, умение проводить аудит человеческих ресурсов и осуществлять диагностику организационной культуры	Основные особенности ведущих школ и направлений экономической науки	Организовать выполнение конкретного порученного этапа работы	Навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссии

После изучения дисциплины «Организация переработки сельскохозяйственной продукции» студент должен знать:

- основные понятия, предмет, цели и задачи организации переработки сельскохозяйственной продукции;
- основы организации производственного процесса;
- субъект и объект экономики и организации производства в перерабатывающей промышленности;
- понятия предприятия, отрасли, структуры;
- организационную структуру предприятия, её свойства и типы;
- принципы организации производственного процесса;
- методы организации производства;
- основы организации материально-технического обеспечения производства;
- основы организации переработки молока; переработки скота и выработки мясopодуkтов; переработки зерна, овощей, плодов.

После изучения дисциплины «Организация переработки сельскохозяйственной продукции» студент должен уметь:

- использовать источники аналитической информации;
- определять местоположение, тип и мощности проектируемого предприятия

- планировать номенклатуру и ассортимент продукции перерабатывающего предприятия;
- проводить обоснование структуры товарной продукции на основе маржинального анализа;
- разрабатывать график технологических процессов на предприятии;
- овладеть методами оценки различных систем показателей, характеризующих обеспеченность предприятия отдельными видами ресурсов;
- правильно делать выводы по результатам решения задач, конкретных ситуаций;
- экономически грамотно излагать мысли и отстаивать свои позиции, взгляды на определенные процессы и явления.

После изучения дисциплины «Организация переработки сельскохозяйственной продукции» студент должен овладеть навыками формулирования постановки задач, их решения, обобщения аналитических исследований и конкретизации выводов.

## 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы 108 часов.

#### 4.1.1. Структура дисциплины по очной форме обучения

№ п/п	Семестр	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Виды учебной работы, включая СРС и трудоемкость (в часах)				Контроль	Форма: -текущего контроля успеваемости, СРС (по неделям семестра); -промежуточной аттестации (по семестрам)
			всего	лекции	практические занятия	СРС		
1	7	<b>Раздел 1. Теоретические основы экономики и организации производства в перерабатывающей промышленности</b> 1.1. Основные понятия, предмет, цели и задачи организации переработки сельскохозяйственной продукции	6	2	-	4		Опрос на практических занятиях. Решение сквозной задачи. Подготовка докладов и рефератов. Тестирование
2	7	1.2. Предприятие как производственная система	10	2	2	6		
3	7	1.3. Организация производственного процесса	12	2	4	6		
4	7	1.4. Комплексная подготовка производства	8	-	2	6		
5	7	<b>Раздел 2. Организация производственного процесса</b> 2.1. Организация материально-технического обеспечения производства	10	2	2	6		Опрос на лабораторных занятиях. Решение задач. Подготовка докладов. Тестирование. Зачет.
6	7	2.2. Организация системы управления качеством	12	2	4	6		
7	7	2.3. Организация переработки молока	18	2	6	10		
8	7	2.4. Организация переработки скота и выработки мясопродуктов	16	2	4	10		
9	7	2.5. Организация переработки зерна, овощей, плодов	16	2	4	10		
<b>Итого:</b>			<b>108</b>	<b>16</b>	<b>28</b>	<b>64</b>	<b>-</b>	<b>Зачет</b>

#### 4.1.2. Структура дисциплины по заочной форме обучения

№ п/п	Курс	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Виды учебной работы, включая СРС и трудоемкость (в часах)					Форма: -текущего контроля успеваемости, СРС (по неделям семестра); -промежуточной аттестации (по семестрам)
			всего	лекции	практические занятия	СРС	Контроль	
1	4	<b>Раздел 1. Теоретические основы экономики и организации производства в перерабатывающей промышленности</b> 1.1. Основные понятия, предмет, цели и задачи организации переработки сельскохозяйственной продукции	10	-	-	10	-	Опрос на практических занятиях. Решение сквозной задачи. Подготовка докладов и рефератов. Тестирование
2	4	1.2. Предприятие как производственная система	14	2	-	12	-	
3	4	1.3. Организация производственного процесса	12	-	2	10	-	
4	4	1.4. Комплексная подготовка производства	10	-	-	10	-	
5	4	<b>Раздел 2. Организация производственного процесса</b> 2.1. Организация материально-технического обеспечения производства	10	-	-	8	-	Опрос на лабораторных занятиях. Решение задач. Подготовка докладов. Тестирование. Зачет.
6	4	2.2. Организация системы управления качеством	10	-	-	10	-	
7	4	2.3. Организация переработки молока	16	2	2	10	-	
8	4	2.4. Организация переработки скота и выработки мясопродуктов	14	2	2	10	-	
9	4	2.5. Организация переработки зерна, овощей, плодов	12		2	10	-	
		Подготовка к зачету					4	
<b>Итого</b>			<b>108</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>90</b>	<b>4</b>	<b>Зачет</b>



## 4.2 Матрица формируемых дисциплиной компетенций

Разделы и темы дисциплины	Компетенции (вместо цифр – шифр и номер компетенции из ФГОС ВО)			
	ОК-3	ОПК-1	ПК-1	Общее количество компетенций
Раздел 1. Теоретические основы экономики и организации производства в перерабатывающей промышленности	+	+	+	3
Раздел 2. Организация производственного процесса	+	+	+	3
Итого				

## 4.3 Содержание разделов дисциплины (модуля)

Разделы дисциплины и их содержание	Результаты обучения
<b>Раздел 1. Теоретические основы экономики и организации производства в перерабатывающей промышленности</b>	
<p><b>1.1. Основные понятия, предмет, цели и задачи организации переработки сельскохозяйственной продукции</b>            Обоснование значения организационной деятельности в современных экономических условиях. Основоположники организационной науки. Цель и задачи организации промышленного производства. Методы организационного проектирования. Закономерности организации промышленного производства. Состав и структура хозяйственного комплекса России. Классификация хозяйствующих субъектов.</p>	<p><i>Знание:</i> понятий предмета, цели и задачи организации переработки сельскохозяйственной продукции  <i>Умения:</i> применять полученные сведения в практических ситуациях  <i>Владения:</i> навыками классификации хозяйствующих субъектов</p>
<p><b>1.2. Предприятие как производственная система</b>            Понятие предприятия, отрасли, структуры. Производственная структура предприятия. Филиал. Представительство. Организационная структура предприятия, её свойства и типы. Управляющий и управляемый блоки организационной структуры. Правовое обеспечение деятельности промышленных предприятий. Особенности предприятия как системы.</p>	<p><i>Знание:</i> предприятия как производственной системы.  <i>Умения:</i> применять полученные сведения в практических ситуациях  <i>Владения:</i> навыками анализа видов структур предприятия</p>
<p><b>1.3. Организация производственного процесса</b>            Понятие производственного процесса, стадии, операции. Принципы организации производственного процесса. Особенности организации производственных процессов в перерабатывающей промышленности. Производственный цикл и резервы сокращения его длительности. Методы организации производства. Организация поточного производства. Конвейеры. Этапы проектирования предприятий.</p>	<p><i>Знание:</i> понятия производственного процесса, стадии, операции, Особенности организации производственных процессов в перерабатывающей промышленности.  <i>Умения:</i> применять полученные сведения в практических ситуациях</p>

Разделы дисциплины и их содержание	Результаты обучения
	<i>Владения:</i> навыками анализа особенностей организации производственного процесса
<p><b>1.4.Комплексная подготовка производства</b>  Состав и назначение комплексной подготовки производства. Понятие инноваций и реинжиниринга бизнес-процессов. Организация научно-исследовательских работ. Конструкторская подготовка производства. Технологическая подготовка производства. Организационно-экономическая подготовка производства. Освоение новой продукции и оценка её эффективности. Оперативное регулирование производства: календарное планирование и диспетчирование.</p>	<p><i>Знание:</i> Состав и назначение комплексной подготовки производства, этапы подготовки производства.  <i>Умения:</i> применять полученные сведения в практических ситуациях  <i>Владения:</i> понятиями видов подготовки производства</p>
<b>Раздел 2. Организация производственного процесса</b>	
<p><b>2.1.Организация материально-технического обеспечения производства</b>  Организация ремонтного обслуживания производства. Система планово-предупредительных ремонтов (ППР). Организация энергетического хозяйства. Организация транспортного обслуживания производства. Организация складского и тарного хозяйства. Логистический подход к управлению материальными потоками в снабжении.</p>	<p><i>Знание:</i> Организация материально-технического обеспечения производства, ремонтного обслуживания, энергетического хозяйства.  <i>Умения:</i> применять полученные сведения в практических ситуациях  <i>Владения:</i> понятиями организации материально-технического обеспечения производства</p>
<p><b>2.2. Организация системы управления качеством</b>  Понятие системы менеджмента качества. Состав документации системы менеджмента качества. Стандарты предприятия. Сертификация систем менеджмента качества. Специальные системы обеспечения качества продукции: HACCP и GMP. Основы деятельности Международной организации по стандартизации ИСО.</p>	<p><i>Знание:</i> понятий и сущности системы менеджмента качества.  <i>Умения:</i> анализировать системы управления качеством  <i>Владения:</i> основами организации системы управления качеством</p>
<p><b>2.3. Организация переработки молока</b>  Типы предприятий по переработке молока. Номенклатура молочных продуктов. Организация первичной обработки и хранения молока. Производственная структура и технологические процессы в молочной промышленности. Особенности организации производства, сбыта и калькуляции себестоимости молочной продукции.</p>	<p><i>Знание:</i> организации переработки молока  <i>Умения:</i> анализировать особенности организации производства, сбыта и калькуляции себестоимости молочной продукции  <i>Владения:</i> информацией об</p>

Разделы дисциплины и их содержание	Результаты обучения
	особенностях организации переработки молока
<p><b>2.4. Организация переработки скота и выработки мясопродуктов</b>            Типы предприятий по переработке мяса. Номенклатура мясных продуктов. Организация доставки, приемки и первичной обработки скота и птицы. Производственная структура и технологические процессы производства мясопродуктов. Особенности планирования и размещения мясокомбинатов.</p>	<p><i>Знание:</i> Организация переработки скота и выработки мясопродуктов  <i>Умения:</i> анализировать производственную структуру и технологические процессы производства мясопродуктов  <i>Владения:</i> информацией об особенностях организации переработки скота</p>
<p><b>2.5. Организация переработки зерна, овощей, плодов</b>            Отрасли и предприятия зерноперерабатывающей и хлебопекарной промышленности. Состояние и качество зерна. Производственная структура и технологические процессы переработки зерна. Особенности производства муки, круп, комбикормов. Организация производства и сбыта хлебобулочных изделий. Организация производства и сбыта плодовых и овощных консервов.</p>	<p><i>Знание:</i> понятия организации переработки зерна, овощей, плодов  <i>Умения:</i> оценивать состояние и качество зерна.  <i>Владения:</i> информацией об особенностях организации переработки зерна, овощей, плодов</p>

#### 4.4. Лабораторный практикум

Рабочим учебным планом лабораторный практикум по очной и заочной форме обучения не предусмотрен.

#### 4.5. Практические занятия (семинары)

##### 4.5.1. Методические рекомендации к практическим занятиям студентов очной формы обучения

Работа по подготовке к практическим занятиям и активное в них участие - одна из форм изучения программного материала курса «Организация переработки сельскохозяйственной продукции». Она направлена на подготовку бакалавров по направлению Менеджмент, способных оценить организацию переработки продукции, составить заключение и рекомендации. Подготовку к занятиям следует начинать с внимательного изучения соответствующих разделов учебных пособий и учебников, далее - следует изучать специальную литературу и источники, работать с таблицами, схемами, написать доклад, если студент получил такое задание. Готовясь к занятиям и принимая активное участие в их работе студент проходит школу работы над источниками и литературой, получает навыки самостоятельной работы над письменным и устным сообщением (докладом), учится участвовать в дискуссиях, отстаивать свою точку зрения, формулировать и аргументировать выводы. Форма практических занятий во многом определяется его темой. Практика показывает, что основные формы

занятий следующие: работа за компьютером в виде выполнения задания по проведению тематического анализа особенностей организации производственных процессов в перерабатывающей промышленности.

В планы практических занятий включены основные вопросы общего курса. В ходе занятий возможна их конкретизация и корректировка.

*Тематика практических занятий по очной форме обучения*

№ п/п	№ раздела	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
1	1	Ознакомление со структурой и содержанием инвестиционного проекта	2
2	1	Определение местоположения, типа и мощности проектируемого предприятия	2
3	1	Планирование номенклатуры и ассортимента продукции перерабатывающего предприятия	2
4	1	Обоснование структуры товарной продукции на основе маржинального анализа	2
5	1	Аналитическая оценка выполнения дополнительного заказа по цене ниже плановой себестоимости	2
6	2	Проектирование молочного завода	2
7	2	Проектирование мясокомбината	2
8	2	Организация ремонтного хозяйства	2
9	2	Организация энергетического хозяйства	2
10	2	Разработка графика технологических процессов на предприятии	2
11	2	Продуктовый расчет на предприятии по переработке молока	2
12	2	Организация труда и расчет численности рабочих	4
13	2	Контрольное тестирование	2
<b>Итого</b>			<b>28</b>

4.5.2. Методические рекомендации к практическим занятиям студентов заочной формы обучения

Для студентов заочной формы обучения предусмотрено 3 практических занятия, в рамках которых необходимо разобрать основные вопросы курса. В целях углубленного изучения дисциплины студентам предлагается выполнить реферат и выступить с докладом на одном из занятий по выбранной тематике в рамках тем учебного курса. Форма занятий во многом определяется его темой.

*Тематика практических занятий по заочной форме обучения*

№ п/п	№ раздела	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
1	1	Планирование номенклатуры и ассортимента продукции перерабатывающего предприятия	2
2	2	Проектирование молочного завода	2
3	2	Организация труда и расчет численности рабочих	4
<b>Итого</b>			<b>8</b>

**4.6. Содержание самостоятельной работы и формы ее контроля**

4.6.1. Содержание самостоятельной работы и формы ее контроля по очной форме обучения

№ п/п	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Всего часов	Содержание самостоятельной работы	Формы контроля
1.	Раздел 1. Теоретические основы экономики и организации производства в перерабатывающей промышленности	22	Работа с учебной литературой. Подготовка докладов. Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации, подготовка заключения по обзору. Анализ фактических материалов, составление выводов на основе проведенного анализа	Опрос, оценка выступлений.
2.	Раздел 2. Организация производственного процесса	42	Работа с учебной литературой. Подготовка докладов. Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации, подготовка заключения по обзору. Анализ фактических материалов, составление выводов на основе проведенного анализа	Опрос, оценка выступлений. Проверка заданий
<b>Итого</b>		<b>64</b>		

#### 4.6.2. Содержание самостоятельной работы и формы ее контроля по заочной форме обучения

№ п/п	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Всего часов	Содержание самостоятельной работы	Формы контроля
1.	Раздел 1. Теоретические основы экономики и организации производства в перерабатывающей промышленности	42	Работа с учебной литературой. Подготовка докладов. Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации, подготовка заключения по обзору. Анализ фактических материалов, составление выводов на основе проведенного анализа	Опрос, оценка выступлений.
2.	Раздел 2. Организация производственного процесса	48	Работа с учебной литературой. Подготовка докладов. Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации, подготовка заключения по обзору. Анализ фактических материалов, составление выводов на основе проведенного анализа	Опрос, оценка выступлений. Проверка заданий
<b>Итого</b>		<b>90</b>		

### 5. ИНФОРМАЦИОННЫЕ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

№ п/п	Наименование раздела	Виды учебной работы	Формируемые компетенции (указывается код компетенции)	Информационные и образовательные технологии
1	2	3	4	5
1.	Раздел 1. Теоретические основы экономики и организации производства в перерабатывающей промышленности	Лекции 1-3. Практические занятия 1-8 Самостоятельная работа	ОК-3, ОПК-1, ПК-1	Вводная лекция с использованием видеоматериалов Лекции визуализации с применением средств мультимедиа Развернутая беседа с обсуждением докладов Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почты
2.	Раздел 2. Организация производственного	Лекция 4-8.	ОК-3, ОПК-1, ПК-1	Лекция-визуализация с применением слайд-

	процесса	<i>Практические занятия 9-14. Самостоятельная работа</i>		<i>проектора Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций Лекция с разбором конкретных ситуаций Дискуссия Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почты</i>
--	----------	--	--	---

## 5.1. Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях

### 5.1.1 Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях по очной форме обучения

Семестр	Вид занятия (Л, ПР)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
7	Л	Обсуждение материала в ходе мультимедийных презентаций на лекции по теме: «Организация переработки молока»	4
	ПР	Учебные дискуссии, ситуационные сквозные задачи по темам: «Организация системы управления качеством» «Организация переработки скота и выработки мясопродуктов»	6
<b>Итого:</b>			<b>10</b>

### 5.1.2 Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях по заочной форме обучения

Курс	Вид занятия (Л, ПЗ)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
4	ПЗ	Учебные дискуссии, ситуационные сквозные задачи по теме: «Организация системы управления качеством»	2
<b>Итого:</b>			<b>2</b>

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 22,7 % от общего объема аудиторных занятий. Подробный порядок организации и проведения интерактивных форм занятий, предусмотренных рабочей программой дисциплины «Организация переработки сельскохозяйственной продукции» приведен в приложении 2 к рабочей программе.

## 6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины

#### 6.1.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Рабочей программой дисциплины «Организация переработки сельскохозяйственной продукции» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

Компетенции	Код дисциплины	Дисциплины, практики, НИР, через которые формируются компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	Б1.Б.05	Экономическая теория	1
	Б1.Б.11	Теория менеджмента	2
	Б1.02	Мировая экономика	3
	Б1.В.05	Экономика предприятия	4
	Б1.В.11	Управление качеством	4
	Б1.Б.08	Статистика	5
	Б1.В.ДВ.10.01	Экономика отраслей агропромышленного комплекса	5
	Б1.В.ДВ.10.02	Внешнеэкономические связи предприятий агропромышленного комплекса	5
	Б1.Б.14	Управление человеческими ресурсами	6
	Б1.В.ДВ.04.01	Организация предпринимательской деятельности в агропромышленном комплексе	6
	Б1.В.ДВ.04.02	Сельскохозяйственные рынки	6
	Б1.В.09	Производственный менеджмент	7
	Б1.В.12	Налоги и налогообложение	7
	Б1.В.ДВ.08.01	Организация и нормирование оплаты труда	7
	Б1.В.ДВ.08.02	<b>Организация переработки сельскохозяйственной продукции</b>	<b>7</b>



	Б1.В.16	Управление проектами	8
	Б2.В.03 (П)	Преддипломная практика	9
ОПК-1 владением навыками поиска, анализа и использования нормативных и правовых документов в своей профессиональной деятельности	Б1.Б.4	Правоведение	1
	Б1.В.13	Экономика, организация и основы технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	2
	Б1.В.0.3	Финансовое право	2
	Б2.В.01(У)	Учебная практика (Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)	3
	Б1.Б.14	Управление человеческими ресурсами	4
	Б2.В.02 (П)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	5
	Б1.В.12	Налоги и налогообложение	6
	Б1.В.ДВ.08.01	Организация и нормирование оплаты труда	6
	<b>Б1.В.ДВ.08.02</b>	<b>Организация переработки сельскохозяйственной продукции</b>	<b>6</b>
	Б2.В.03 (П)	Преддипломная практика	7
	ПК-1 владением навыками использования основных теорий мотивации, лидерства и власти для решения стратегических и оперативных управленческих задач, а также для организации групповой работы на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды, умение проводить аудит человеческих ресурсов и осуществлять	Б1.Б.11	Теория менеджмента
Б1.В.ДВ.07.01		Корпоративный менеджмент	2
<i>Б1.В.ДВ.07.02</i>		Управление в агропромышленном комплексе	2
Б1.Б.15		Корпоративная социальная ответственность	3
Б1.Б.14		Управление человеческими ресурсами	4
Б1.В.ДВ.09.01		Лидерство	4
Б1.В.ДВ.09.02		Документирование управленческой деятельности	4
Б2.В.02 (П)		Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной	5

диагностику организационной культуры		деятельности)	
	Б1.В.ДВ.08. 01	Организация и нормирование оплаты труда	6
	Б1.В.ДВ.08. 02	<b>Организация переработки сельскохозяйственной продукции</b>	<b>6</b>
	Б2.В.03 (П)	Преддипломная практика	7

\* Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин и прохождения практик.

#### 6.1.2 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины «Организация переработки сельскохозяйственной продукции» представлен в таблице:

<i>№ п/ п</i>	<i>Контролируемые разделы дисциплины (модуля)</i>	<i>Код контролируемой компетенции (компетенций)</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>
1	Раздел 1. Теоретические основы экономики и организации производства в перерабатывающей промышленности	ОК-3, ОПК-1, ПК-1	Опрос, тестирование письменное, выступление с докладом
2	Раздел 2. Организация производственного процесса	ОК-3, ОПК-1, ПК-1	Опрос, тестирование письменное, выступление с докладом, расчетные задания, индивидуальные домашние задания

#### 6.2. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Текущий контроль осуществляется в виде оценивания ответов студентов во время опросов, письменного и компьютерного тестирования, выступлений с докладом, индивидуальных домашних заданий (расчетных заданий). Тестирование проводится на четвертом и девятом лабораторных занятиях, выявляет готовность студентов к практической работе и оценивается до 10 баллов. Максимальная оценка выполнения каждого практического занятия – 5 баллов.

Промежуточный контроль знаний проводится в форме зачета, включающие теоретические вопросы и практическое задание, и оценивается до 30 баллов. В результате текущего и промежуточного контроля знаний студенты получают зачет по курсу.

Форма оценочного средства	Количество работ (в семестре)	Максимальный балл за 1 работу	Итого баллов
<b>Обязательные</b>			
Опрос	5	1	5,0
Тестирование письменное	2	10	20,0
Выступление с докладом	2	5	10,0
Расчетные задания	9	5	45
<b>Итого</b>	-	-	<b>80,0</b>
<b>Дополнительные</b>			
Выступление на семинаре (доклад)	2	5	10
Дополнительные индивидуальные домашние задания	4	2,5	10
<b>Итого</b>			<b>20,0</b>

План–график проведения контрольно-оценочных мероприятий на весь срок изучения дисциплины «Организация переработки сельскохозяйственной продукции» для студентов очной формы обучения

	Срок	Название оценочного мероприятия	Форма оценочного средства	Объект контроля
Семестр 7	ПЗ 1	Текущий контроль	Выступление с докладом, расчетные задания	ОК-3, ОПК-1, ПК-1
	ПЗ 2	Текущий контроль	Выступление с докладом, расчетные задания, опрос	ОК-3, ОПК-1, ПК-1
	ПЗ 3	Текущий контроль	Выступление с докладом, расчетные задания, опрос	ОК-3, ОПК-1, ПК-1
	ПЗ 4	Текущий контроль	Тестирование письменное	ОК-3, ОПК-1, ПК-1
	ПЗ 5	Текущий контроль	Выступление с докладом, расчетные задания, опрос	ОК-3, ОПК-1, ПК-1
	ПЗ 6	Текущий контроль	Выступление с докладом, расчетные задания	ОК-3, ОПК-1, ПК-1
	ПЗ 7	Текущий контроль	Выступление с докладом, расчетные задания, опрос	ОК-3, ОПК-1, ПК-1
	ПЗ 8	Текущий контроль	Выступление с докладом, расчетные задания,	ОК-3, ОПК-1, ПК-1

			опрос	
	Зачет	Промежуточная аттестация	Вопросы к зачету	ОК-3, ОПК-1, ПК-1

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, набравшему не менее 51 балла в результате суммирования баллов, полученных при текущем контроле и промежуточной аттестации.

Полученный совокупный результат (максимум 100 баллов) конвертируется в традиционную шкалу:

100-балльная шкала	Традиционная шкала
86 – 100	отлично
71 – 85	хорошо
51 – 70	удовлетворительно
50 и менее	неудовлетворительно

### 6.3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

#### *Текущий контроль*

Оценка за текущую работу на занятиях, проводимую в форме устного опроса знаний студентов, осуществляется в соответствии с балльно-рейтинговой системой. Оценивание ответа студента производится по следующей шкале баллов:

Критерий оценки	ОФ
Демонстрирует полное понимание поставленного вопроса. Дает полный развернутый ответ на основной вопрос. Дает логически обоснованный и правильный ответ на дополнительный вопрос	1,0
Дает достаточно полный ответ, с нарушением последовательности изложения. Отвечает на дополнительный вопрос, но обосновать не может.	0,5
Дает неполный ответ на основной вопрос. Не дает ответа на дополнительный вопрос.	0,2
Нет ответа	0

Выступление студента с докладом предполагает значительную самостоятельную работу студента, поэтому оценивается по повышенной шкале баллов. В балльно-рейтинговой системе выступление с докладом относится к дополнительным видам работ. Шкала дифференцирована по ряду критериев. Общий результат складывается как сумма баллов по представленным критериям. Максимальный балл за выступление с докладом – 5 баллов.

Критерий оценки	Балл
Актуальность темы	0,5
Полное раскрытие проблемы	0,5

Наличие собственной точки зрения	1,0
Наличие презентации	2,0
Наличие ответов на вопросы аудитории	0,5
Логичность и последовательность изложения	0,3
Отсутствие ошибочных или противоречивых положений	0,2
<b>Итого</b>	<b>5</b>

Оценка по результатам тестирования складывается исходя из суммарного результата ответов на блок вопросов. Общий максимальный балл по результатам тестирования – 10 баллов. За семестр по результатов двух этапов тестирования студент может набрать до 20 баллов.

Критерии оценивания индивидуальных домашних заданий устанавливаются исходя из максимального балла за выполнение каждой части задания – 2,5 балла. Общий максимальный результат за обязательные виды работ, включающих две части – 5 баллов. За выполнение дополнительных заданий, состоящих из одной части – 2,5 балла. Итоговый результат за выполнение каждой части задания формируется исходя из следующих критериев:

<b>Критерий</b>	<b>Балл</b>
Логичность, последовательность изложения	0,1
Использование наиболее актуальных данных (последней редакции закона, последних доступных статистических данных и т.п.)	0,1
Обоснованность и доказательность выводов в работе	0,1
Оригинальность, отсутствие заимствований	0,2
Правильность расчетов/ соответствие нормам законодательства	2,0
<i>Итого</i>	<i>3,5</i>

### *Промежуточная аттестация*

Промежуточная аттестация заключается в объективном выявлении результатов обучения, которые позволяют определить степень соответствия действительных результатов обучения и запланированных в программе. Направлена на оценивание обобщенных результатов обучения, выявление степени освоения студентами системы знаний и умений, полученных в результате изучения дисциплины «Организация переработки сельскохозяйственной продукции».

Промежуточная аттестация по дисциплине «Организация переработки сельскохозяйственной продукции» включает:

- зачет.

Зачетный билет включает 3 вопроса, два из которых позволяют оценить уровень знаний, приобретенных в процессе изучения теоретической части, а один (практического характера) – оценить уровень понимания студентом сути явления и способности высказывать суждения, рекомендации по заданной проблеме.

Блок вопросов к зачету формируется из числа вопросов, изученных в

семестре.

Вопросы к зачету разделены на 2 части:

- вопросы для оценки знаний теоретического курса

- вопросы для оценки понимания/умения (практического характера).

Для промежуточной аттестации в балльно-рейтинговой системе предусмотрено 30 баллов. Аттестация производится отдельно по каждому вопросу билета.

Балльно-рейтинговая система предусматривает возможность ответа на один или два вопроса из билета по выбору преподавателя в том случае, если в результате текущей аттестации студент набрал более 70 баллов, поскольку суммарный результат по итогам текущей и промежуточной аттестации не может превышать 100 баллов.

#### **6.4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности**

##### **Примерный перечень вопросов к зачету**

##### ***Вопросы для оценки знаний теоретического курса***

1. О значении организационной деятельности в современных условиях.
2. Понятие организации. Предмет и сущность организации переработки сельскохозяйственной продукции как науки.
3. Цель и задачи организации производства на перерабатывающих предприятиях.
4. Закономерности организации производства на перерабатывающих предприятиях.
5. Классификация отраслей промышленности и хозяйственных организаций в Российской Федерации.
6. Типы предприятий мясной промышленности и их характеристика.
7. Типы предприятий молочной промышленности и их характеристика.
8. Отрасли и предприятия зерноперерабатывающей промышленности.
9. Типы предприятий хлебопекарной промышленности и их характеристика.
10. Производственная структура предприятия. Принципы её построения. Филиал. Представительство.
11. Организационная структура предприятия. Её свойства, принципы построения.
12. Управляющий и управляемый блоки организационной структуры.
13. Особенности предприятия как системы.
14. Типы производственных систем.
15. Инвестиции. Инвестиционный проект. Особенности инвестиционных проектов в мясной и молочной промышленности.
16. Принципы организации производственного процесса.
17. Производственный процесс. Операции. Особенности производственных процессов в перерабатывающей промышленности.
18. Производственный цикл. Резервы сокращения и факторы длительности производственного цикла.

19. Поточное производство и его особенности. Такт и ритм потока.
20. Мощность производственного предприятия, её разновидности и факторы.
21. Особенности расчета мощности перерабатывающих предприятий.
22. Этапы проектирования предприятий.
23. Состав и назначение подготовки производства. Комплексная программа инженерного обеспечения.
24. Научно-исследовательские работы как этап подготовки производства. Инновации.
25. Конструкторская подготовка производства.
26. Технологическая подготовка производства.
27. Организационно-экономическая подготовка производства и освоение новой продукции.
28. Оперативное регулирование производства.
29. Организация ремонтного производства. Ремонтный цикл и его продолжительность. Виды ремонтных работ.
30. Понятие и виды ремонта. Система планово-предупредительного ремонта (ППР).
31. Состав, задачи и особенности энергетического хозяйства.
32. Организация теплого и холодильного хозяйства.
33. Организация электрического хозяйства на предприятиях.
34. Организация внутреннего транспорта на предприятиях.
35. Организация доставки, приемки и предубойного содержания скота.
36. Особенности планирования и размещения мясокомбинатов.
37. Особенности расчёта себестоимости в колбасном производстве.
38. Организация первичной обработки и хранения сырого молока.
39. Особенности организации производства на молочном заводе.
40. Особенности калькуляции себестоимости продукции на предприятии молочной промышленности.
41. Текущее планирование материального снабжения: исследование рынка и расчет потребностей в сырье и материалах.
42. Текущее планирование материального снабжения: составление плана закупок и стоимостной анализ заготовительной сферы.
43. Организация складского и тарного хозяйства.
44. Состояние и качество зерна.
45. Особенности производства муки.
46. Особенности производства крупы и комбикормов.
47. Особенности планирования при переработке зерна.
48. Организация производства и сбыта продукции хлебопекарных предприятий.
49. Особенности расчета себестоимости продукции хлебопекарных предприятий.
50. Понятие качества продукции. Свойства продуктов и требования к их качеству. Значение качества в современных условиях.

51. Показатели качества продуктов в зависимости от их свойств и назначения.
52. Значения показателей качества пищевых продуктов (оптимальные, предельные, регламентированные и пр).
53. Организация контроля качества на предприятии мясной промышленности.
54. Организация контроля качества на предприятии молочной промышленности.
55. Виды и методы контроля качества продукции на перерабатывающих предприятиях.
56. Продуктовый расчет на предприятии по переработке молока. Нормализация.
57. Основы стандартизации продукции перерабатывающих предприятий.
58. Основы сертификации продукции.

### ***Вопросы на оценку понимания/умений***

1. Раскройте содержание производственной структуры предприятия.
2. Как классифицируют условия труда по степени вредности и опасности?  
Ответ обоснуйте.
3. Объясните - почему рабочее место - важный критерий оценки качества рабочего места?
4. Дайте классификацию нормативов затрат труда в зависимости от степени их детализации.
5. Раскройте понятие организационно-экономической подготовки производства.
6. Расскажите об этапах организации первичной обработки и хранения молока?
7. Объясните особенности во взаимоотношениях сторон при поставках сырого молока?
8. Определите особенности расчета себестоимости в мясожировом и в колбасном производстве и реализации мясопродуктов?
9. Расскажите о качестве и организации хранения зерна.
10. Выскажите суждение о том, какую роль играет организация труда на предприятиях пищевой промышленности.
11. Сформулируйте показатели системы менеджмента качества
12. Расчет потребностей предприятия в сырье и материалах
13. Объясните, в чем сущность организации ремонтного обслуживания производства.
14. Как, по вашему мнению, составляется план закупок материальных ресурсов?
15. Выскажите суждение о свойствах и показателях качества продукции
16. Определите типы предприятий по переработке мяса и ассортимент мясных продуктов



17. Сделайте обобщенный вывод об организации первичной обработки и хранения молока

18. Особенности производства муки, крупы и комбикормов

19. Сформулируйте типы хлебопекарных предприятий и номенклатуру их продукции

20. Расскажите об этапах разработки технологической карты по переработке сельскохозяйственной продукции.

### Образцы тестовых заданий

1. Производственная структура предприятия – это...

- а) совокупность всех подразделений (служб) и существующих между ними связей;
- б) совокупность всех органов и должностей с указанием их подчиненности и связей;
- в) совокупность всех должностей и профессий с указанием их подчиненности и связей;
- г) совокупность профессий и работ, имеющих непосредственное отношение к производству.

2. Организационная структура предприятия – это...

- а) совокупность всех должностей и профессий с указанием их подчиненности и связей;
- б) совокупность всех подразделений (служб) и существующих между ними связей;
- в) совокупность профессий и работ, имеющих непосредственное отношение к производству;
- г) совокупность всех органов и должностей с указанием их подчиненности и связей.

3. Документ, дающий его владельцу исключительное право на использование изобретения, называется:

- а) авторское свидетельство;
- б) лицензия;
- в) патент;
- г) гарантийное письмо.

4. Машины и аппараты технологического процесса относятся к:

- а) основным непроизводственным фондам;
- б) основным производственным фондам;
- в) оборотным производственным фондам;
- г) фондам обращения.

5. Технологические трубопроводы и эстакады относятся к:

- а) основным непроизводственным фондам;

- б) основным производственным фондам;
- в) оборотным производственным фондам;
- г) фондам обращения.

6. Земельный участок, на котором расположено предприятие по переработке сельскохозяйственной продукции, относится к:

- а) основным непроизводственным фондам;
- б) основным производственным фондам;
- в) оборотным производственным фондам;
- г) фондам обращения.

7. Спортивный зал, столовая и медицинский пункт, находящиеся на территории предприятия, относятся к:

- а) основным непроизводственным фондам;
- б) основным производственным фондам;
- в) оборотным производственным фондам;
- г) фондам обращения.

8. Запасы готовой продукции относятся к:

- а) основным непроизводственным фондам;
- б) основным производственным фондам;
- в) оборотным производственным фондам;
- г) фондам обращения.

9. Поступившее на элеватор зерно относится к:

- а) основным непроизводственным фондам;
- б) основным производственным фондам;
- в) оборотным производственным фондам;
- г) фондам обращения.

10. Поступившее на молочный завод молоко относится к:

- а) основным непроизводственным фондам;
- б) основным производственным фондам;
- в) оборотным производственным фондам;
- г) фондам обращения.

11. Денежные средства в расчетах, на счетах и в кассе предприятия относятся к:

- а) основным непроизводственным фондам;
- б) основным производственным фондам;
- в) оборотным производственным фондам;
- г) фондам обращения.

12. К какому типу подразделений относится служба ремонта и технического обслуживания машин и оборудования на перерабатывающем предприятии?

- а) вспомогательным;
- б) непромышленным;
- в) обслуживающим;
- г) основным.

13. К какому типу подразделений относится приемно-аппаратное отделение на молочном заводе?

- а) вспомогательным;
- б) непромышленным;
- в) обслуживающим;
- г) основным.

14. К какому типу подразделений относится склад готовой продукции на комбикормовом заводе?

- а) вспомогательным;
- б) непромышленным;
- в) обслуживающим;
- г) основным.

15. К какому типу подразделений относится фирменная торговая сеть хлебозавода?

- а) вспомогательным;
- б) непромышленным;
- в) обслуживающим;
- г) основным.

16. К какому типу подразделений относится служба внутреннего транспорта на перерабатывающем предприятии?

- а) вспомогательным;
- б) непромышленным;
- в) обслуживающим;
- г) основным.

17. К какому типу подразделений относится котельная на мясокомбинате?

- а) вспомогательным;
- б) непромышленным;
- в) обслуживающим;
- г) основным.

18. Для какой формы организации производства характерно сосредоточение капитала или производительных сил на одном или нескольких видах продукции?

- а) комбинирование;
- б) концентрация;
- в) кооперирование;
- г) специализация.

19. Для какой формы организации производства характерно сосредоточение деятельности на узком направлении, на отдельных технологических процессах или видах продукции?

- а) комбинирование;
- б) концентрация;
- в) кооперирование;
- г) специализация.

20. Для какой формы организации производства характерно соединение различных видов деятельности, играющих роль поставщиков сырья или потребителей продукции по отношению друг к другу?

- а) комбинирование;
- б) концентрация;
- в) кооперирование;
- г) специализация.

21. К какой сфере экономической деятельности относится переработка сельскохозяйственной продукции?

- а) производство средств производства;
- б) производство орудий труда;
- в) производство предметов труда;
- г) ни к одной из перечисленных в а, б, в.

22. К какому типу производства относится большинство организаций, занимающихся переработкой сельскохозяйственного сырья?

- а) единичное;
- б) массовое;
- в) непрерывное;
- г) серийное.

23. Подразделение организации, расположенное вне места нахождения головного предприятия, осуществляющее все или часть его функций, называется...

- а) отделение;
- б) представительство;
- в) обособленный участок;
- г) филиал.

24. Подразделение организации, расположенное вне места нахождения головного предприятия, имеющее право совершать сделки от имени организации и защищающее её интересы, называется...

- а) отделение;
- б) представительство;
- в) обособленный участок;
- г) филиал.

25. Какая из перечисленных функций не относится к управляющему блоку организации производства?

- а) контроль;
- б) материально-техническое снабжение;
- в) планирование;
- г) стимулирование.

26. Какая из перечисленных функций не относится к управляющему блоку организации производства?

- а) регулирование;
- б) планирование;
- в) сбыт;
- г) учет.

27. Какая из перечисленных функций не относится к управляемому блоку организации производства?

- а) обеспечение качества продукции;
- б) освоение новой продукции;
- в) реализация продукции;
- г) регулирование производства.

28. Согласованная работа всех подразделений организации, соблюдение трудовой, управленческой и технологической дисциплины является проявлением ... единства:

- а) организационного;
- б) производственно-технического;
- в) социального;
- г) экономического.

29. Общность всех ресурсов организации, её целей, задач и конечных результатов работы является проявлением ... единства:

- а) организационного;
- б) производственно-технического;
- в) социального;
- г) экономического.

30. Общность всех основных и вспомогательных цехов, участков, отделов, материальной базы организации, технологии и назначения продукции является проявлением ... единства:

- а) организационного;
- б) производственно-технического;
- в) социального;
- г) экономического.

31. Мощность производственного подразделения, которая достигается в нормальных рабочих условиях с учетом перерывов в работе, праздничных дней, технического обслуживания машин и оборудования, структуры рабочих смен, называется...

- а) максимальной;
- б) номинальной;
- в) производственной;
- г) технологической.

32. Способность предприятия к максимально возможному выпуску продукции в единицу времени при полном использовании оборудования и площадей, с учетом использования передовой технологии, совершенствования организация производства и труда, называют ... мощностью.

- а) максимальной;
- б) номинальной;
- в) производственной;
- г) технологической.

33. Технически достижимая мощность производства, которая соответствует мощности установленного оборудования и гарантируется его производителем, называют ... мощностью.

- а) максимальной;
- б) номинальной;
- в) производственной;
- г) технологической.

34. Какой из перечисленных факторов не оказывает влияния на производственную мощность перерабатывающего предприятия?

- а) ассортимент выпускаемой продукции;
- б) квалификация рабочего персонала;
- в) состав и количество оборудования;
- г) реконструкция и техническое перевооружение производства.

35. К какому этапу подготовки производства относится деятельность по разработке и проектированию производственного процесса, соответствующих машин и оборудования, технологической оснастки и т.п.?

- а) конструкторская подготовка;
- б) научно-исследовательская работа;
- в) организационная подготовка;
- г) технологическая подготовка.

36. К какому этапу подготовки производства относится деятельность по обеспечению наличия комплекта документов, описывающих ход процессов, нормы расхода сырья и материалов, труда, энергетических ресурсов, установления контроля за качеством сырья, материалов и готовой продукции?

- а) конструкторская подготовка;
- б) научно-исследовательская работа;
- в) организационная подготовка;
- г) технологическая подготовка.

37. Какое должностное лицо осуществляет руководство ремонтными работами на перерабатывающем предприятии?

- а) главный механик;
- б) заведующий ремонтными мастерскими;
- в) мастер ремонтной бригады;
- г) технический директор.

38. Проверка технического состояния оборудования с устранением мелких недостатков, определением степени износа, без замены и восстановления основных деталей, узлов и агрегатов, проводимая техническим персоналом, называется...

- а) ежедневное (ежесменное) техническое обслуживание;
- б) профилактический осмотр;
- в) текущий ремонт
- г) испытания под нагрузкой.

39. Текущий ремонт оборудования – это...

- а) восстановление или замена изношенных и поврежденных элементов, с регулировкой узлов и агрегатов, с испытаниями оборудования под нагрузкой;
- б) восстановление или замена всех изношенных элементов с полной разборкой и сборкой оборудования;
- в) устранение мелких дефектов и неисправностей, препятствующих нормальной работе оборудования, замена быстроизнашивающихся элементов, регулировка отдельных узлов и агрегатов;
- г) ежедневный (ежесменный) контроль технического состояния оборудования с оперативным устранением обнаруженных дефектов и неисправностей.

40. Какое из перечисленных формирований не производит убой скота?

- а) мини-цех по производству колбас;

- б) мясокомбинат;
- в) мясоперерабатывающий завод;
- г) хладобойня.

41. Какой принцип организации производственного процесса предусматривает передвижение предметов труда по кратчайшим путям, без встречных, возвратных и тупиковых перемещений?

- а) непрерывности;
- б) параллельности;
- в) пропорциональности;
- г) прямооточности;
- д) ритмичности.

42. Какой принцип организации производственного процесса предусматривает одновременное выполнение всех входящих в технологический цикл операций над разными предметами труда?

- а) непрерывности;
- б) параллельности;
- в) пропорциональности;
- г) прямооточности;
- д) ритмичности.

43. Какой принцип организации производственного процесса предусматривает повторение отдельных операций в равные промежутки времени на всех стадиях производства?

- а) непрерывности;
- б) параллельности;
- в) пропорциональности;
- г) прямооточности;
- д) ритмичности.

44. Какой принцип организации производственного процесса предусматривает безостановочную работу машин и оборудования, незамедлительную передачу предметов труда с одной стадии на другую?

- а) непрерывности;
- б) параллельности;
- в) пропорциональности;
- г) прямооточности;
- д) ритмичности.

45. Какой принцип организации производственного процесса предусматривает соответствие возможностей взаимосвязанных участков, цехов и других подразделений по объему работ в единицу времени, устранение «узких мест»?

- а) непрерывности;



- б) параллельности;
- в) пропорциональности;
- г) прямооточности;
- д) ритмичности.

46. Производственный цикл – это...

- а) совокупность операций, выполняемых одновременно на разных рабочих местах;
- б) совокупность операций, выполняемых последовательно от начала процесса переработки до изготовления готовой продукции;
- в) совокупность операций, выполняемых последовательно одним видом технологического оборудования;
- г) совокупность операций, выполняемых последовательно на одном рабочем месте.

47. Рабочий цикл – это...

- а) совокупность операций, выполняемых одновременно на разных рабочих местах;
- б) совокупность операций, выполняемых последовательно от начала процесса переработки до изготовления готовой продукции;
- в) совокупность операций, выполняемых последовательно одним видом технологического оборудования;
- г) совокупность операций, выполняемых последовательно на одном рабочем месте.

48. Технологический цикл – это...

- а) совокупность операций, выполняемых одновременно на разных рабочих местах;
- б) совокупность операций, выполняемых последовательно от начала процесса переработки до изготовления готовой продукции;
- в) совокупность операций, выполняемых последовательно одним видом технологического оборудования;
- г) совокупность операций, выполняемых последовательно на одном рабочем месте.

49. Профилактический осмотр технологического оборудования предполагает:

- а) проверку технического состояния, устранение мелких неисправностей, определение степени износа деталей, узлов и агрегатов; проводится техническим персоналом;
- б) замену или восстановление быстроизнашивающихся деталей, регулировку узлов, чистку и смазку трущихся поверхностей;
- в) ежедневный осмотр, устранение обнаруженных дефектов, проводится как техническим, так и обслуживающим оборудование персоналом;

г) восстановление эксплуатационных характеристик оборудования, замену или восстановление поврежденных и изношенных деталей, узлов и агрегатов, регулировка и испытания оборудования под нагрузкой.

50. Норма затрат рабочего времени на текущий ремонт оборудования в молочной промышленности составляет:

- а) 35 часов;
- б) 21 час;
- в) 7 часов;
- г) 1 час.

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1 Основная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Се-местр	Количество экземпляров	
						в библио-теке	на кафедре
1.	Организация производства : учебное пособие <a href="https://e.lanbook.com/book/76617">https://e.lanbook.com/book/76617</a>	Муртазаева Р. Н.	Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2015.	Всех разделов	7	Эл. рес.	
2.	Экономика сельского хозяйства [Электронный ресурс] : учебник Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/64326">https://e.lanbook.com/book/64326</a>	В.Т. Водяников [и др.]	Санкт-Петербург : Лань, 2015.	Всех разделов	7	Эл. рес.	
3.	Технология хранения продукции растениеводства : учебник / Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <a href="http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791881.html">http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791881.html</a>	Манжесов В.И.	СПб. : ГИОРД, 2018.	Всех разделов	7	Эл. рес.	-
4	Технология производства и переработки животноводческой продукции ISBN 5-9532 0302-0 - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <a href="http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN5953203020.html">http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN5953203020.html</a>	Родионов Г.В.	М. : КолосС, 2013.	Всех разделов	7	Эл. рес.	-

## 7.2 Дополнительная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Се-мestр	Количество экземпляров	
						в библио-теке	на кафед-ре
1.	Экономика и управление предприятиями, отраслями и комплексами АПК: Учебник.	Минаков И. А.	Издатель_ство «Лань», 2017. — 404 с.: ил. — (Учебники для ву_зов. Специальна_я литература). <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/91296/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/91296/#1</a>	Всех разделов	7	Эл. рес.	
2.	Экономика и организация сельскохозяйственного производства: учебное пособие	Сагайдак А. Э.	М. : КолосС, 2005	Всех разделов	7	50	-
3.	Экономика перерабатывающих отраслей АПК: практикум	Смирнова Т. В., Малыш М.Н.	СПб. : Проспект науки, 2009	Всех разделов	7	4	-
4	Экономика сельского хозяйства и перерабатывающих предприятий : учебное пособие	Волкова Н. А.	М. : КолосС, 2005	Всех разделов	7	59	-

## 7.3 Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

### Программное обеспечение

Офисные программы: Microsoft Office 2007; Microsoft Office 2010, Microsoft Office 2013, Microsoft Visual Studio 2008-2015, по программе MS DreamSpark MS Project Professional 2016, по программе MS DreamSpark, MS Visio 2007-2016, по программе MS DreamSpark, MS Access 2010-2016, по программе MS DreamSpark MS Windows, 7 pro 8 pro 10 pro, 1С: Предприятие 8, MapInFo, Business Studio, Irbis, My Test, Консультационно-справочные службы Гарант, Консультант.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети  
«Интернет»:

Организации	Адрес
Официальный сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия населения РФ	<a href="http://www.rospotrebnadzor.ru/">http://www.rospotrebnadzor.ru/</a>
<b>Справочно-поисковые системы</b>	
Рамблер	<a href="http://www.rambler.ru">http://www.rambler.ru</a>
Яндекс	<a href="http://www.ya.ru">http://www.ya.ru</a>
<b>Информационные агентства</b>	
Интерфакс	<a href="http://www.interfax.ru">http://www.interfax.ru</a>
РосБизнес Консалтинг	<a href="http://www.rbc.ru">http://www.rbc.ru</a>
Федеральная служба государственной статистики	<a href="http://www.gks.ru/">http://www.gks.ru/</a>
<b>Словари</b>	<a href="http://slovari.yandex.ru/dict/glossary">http://slovari.yandex.ru/dict/glossary</a>
<b>Правовые системы</b>	
Гарант	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
КонсультантПлюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>

## 8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Содержание самостоятельной работы и формы ее контроля, задания самостоятельной работы для закрепления и систематизации знаний и формирования умений представлены в приложении 3.

## 9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Ауд. 35а	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Стол преподавателя (1 шт.), столы (30 шт.), стулья (60 шт.), стул преподавателя (1 шт.), доска аудиторная (1 шт.), трибуна (1 шт.), демонстрационное оборудование (белая лаковая магнитно-маркерная доска (1 шт.), проектор Toshiba (1 шт.), ноутбук Acer (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия
Ауд. 38а	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Стол преподавателя (1 шт.), столы (17 шт.) (3-хместных - 6, 2-хместных - 11), стулья (38 шт.), стул преподавателя (1 шт.), доска (1 шт.), трибуна (1 шт.), демонстрационное оборудование (экран рулонный настенный (1 шт.), проектор Acer (1 шт.), ноутбук Acer (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия

Ауд. 50а	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Стол преподавателя (1 шт.), столы (8 шт.), парта 4-хместная (3 шт.), стулья (27 шт.), стул преподавателя (1 шт.), доска (1 шт.), демонстрационное оборудование (экран стационарный (1 шт.), проектор Acer (1 шт.), моноблок Acer (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия
----------	---

Помещения для самостоятельной работы студентов:

ауд. 23б

- интерактивная доска Hitachi Starboard FX-63 D (1 шт.), ноутбук Acer Asp T2370 (1 шт.), проектор Toshiba (1 шт.), стол полированный (3 шт.), стол ученический (7 шт.), стол компьютерный (11 шт.), стул (20 шт.), стулья, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (10 шт.);

- Office 2007 Suites, GIMP, MozillaFirefox, MozillaThinderbird, 7-Zip, Справочная правовая система КонсультантПлюс, Электронный периодический справочник «Система Гарант», LibreOffice, ОС Windows 7.

ауд. 123

- персональный компьютер с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду (19 шт.), столы (17 шт.), компьютерный стол 6-и местный (3 шт.), стулья ученические (34 шт.), стулья п/м (18 шт.), стеллажи с литературой, видеувеличитель Optelec Wide Screen (1 шт.);

- Office 2007 Suites GIMP MozillaFirefox MozillaThinderbird 7-Zip Справочная правовая система КонсультантПлюс Электронный периодический справочник «Система Гарант» LibreOffice ОС Windows 7.

Научно-техническая библиотека, соответствующая действующим санитарным и противопожарным нормам, требованиям техники безопасности.



## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

В соответствии с требованиями ФГОС ВО и рекомендациями ОПОП ВО по направлению подготовки 38.03.02 «Менеджмент» для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации дисциплины разработан «Фонд оценочных средств по дисциплине «Организация переработки сельскохозяйственной продукции», являющийся неотъемлемой частью учебно-методического комплекса настоящей дисциплины.

Этот фонд включает:

а) паспорт фонда оценочных средств;

б) фонд текущего контроля:

- комплекты вопросов для устного опроса, перечень примерных тем докладов и критерии оценивания;

- комплект тестовых заданий и критерии оценивания;

- комплект расчетных заданий и критерии оценивания;

Формы текущего контроля предназначены для оценивания уровня сформированности компетенций на определенных этапах обучения.

в) фонд промежуточной аттестации:

- вопросы к зачету и критерии оценивания;

В Фонде оценочных средств по дисциплине «Организация переработки сельскохозяйственной продукции» представлены оценочные средства сформированности предусмотренной рабочей программой компетенции.

### 1. Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине «Организация переработки сельскохозяйственной продукции»

Форма контроля	ОК-3	ОПК-1	ПК-1
<b>Формы текущего контроля</b>			
Опрос	+	+	+
Тестирование письменное	+	+	+
Выступление с докладом	+	+	+
Расчетные задания	+	+	+
<b>Формы промежуточного контроля</b>			
Зачет	+	+	+

### Объекты контроля и объекты оценивания

Номер/ индекс компе- тенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		Знать	Уметь	Владеть



Номер/ индекс компе- тенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		Знать	Уметь	Владеть
ОК-3	Быть способным использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	Закономерности и этапы исторического процесса, основные события и процессы мировой и отечественной экономической истории	Использовать источники экономической, социальной, управленческой информации	Методологией экономического исследования
ОПК-1	Владеть навыками поиска, анализа и использования нормативных и правовых документов в своей профессиональной деятельности	Основные нормативные правовые документы	Ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов, регламентирующих сферу профессиональной деятельности	Современными методиками расчета и анализа социально-экономических показателей, характеризующих экономические процессы и явления на макро- и микроуровне
ПК-1	Владеть навыками использования основных теорий мотивации, лидерства и власти для решения стратегических и оперативных управленческих задач, а также для организации групповой работы на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды, умение проводить аудит человеческих ресурсов и осуществлять диагностику организационной культуры	Основные особенности ведущих школ и направлений экономической науки	Организовать выполнение конкретного порученного этапа работы	Навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссии

## Состав фондов оценочных средств по формам контроля:

Форма контроля	Наполнение	ОФ
<b>ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ</b>		
Выступление с докладом	Перечень примерных тем докладов Критерии оценки	1
Опрос	Комплекты вопросов для устного опроса критерии оценки	2
Тестирование письменное	Комплекты тестов критерии оценки	2
Расчетные задания	Задания, обязательные для выполнения Дополнительные задания критерии оценки	8 16
<b>ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>		
Зачет	Вопросы к зачету критерии оценки	80

## Распределение баллов в соответствии с балльно-рейтинговой системой по формам текущего контроля

### *Для очной формы обучения (на один семестр)*

Форма оценочного средства	Количество работ (в семестре)	Максимальный балл за 1 работу	Итого баллов
<b>Обязательные</b>			
Опрос	5	1	5,0
Тестирование письменное	2	10	20,0
Выступление с докладом	2	5	10,0
Расчетные задания	9	5	45
<b>Итого</b>	-	-	<b>80,0</b>
<b>Дополнительные</b>			
Выступление с докладом	2	5	10
Дополнительные индивидуальные домашние задания	4	2,5	10
<b>Итого</b>			<b>20,0</b>

## ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В ДИСЦИПЛИНЕ «Организация переработки сельскохозяйственной продукции»

### 1. Формы текущего контроля освоения компетенций

Текущая аттестация студентов по дисциплине «Организация переработки сельскохозяйственной продукции» проводится в соответствии с Уставом академии, локальными документами академии и является обязательной.

Данная аттестация проводится в форме контрольных мероприятий по оцениванию фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем. Текущий контроль проводится с целью оценки и закрепления полученных знаний и умений, а также обеспечения механизма формирования количества баллов, необходимых студенту для допуска к зачету. Оценка носит комплексный характер и учитывает достижения студента по основным компонентам учебного процесса за текущий период. Оценивание осуществляется с выставлением баллов.

Формы текущего контроля и критерии их оценивания дифференцированы по видам работ - обязательные и дополнительные. К обязательным отнесены формы контроля, предполагающие формирование проходного балла на зачет в соответствии с принятой балльно-рейтинговой системой по дисциплине. К дополнительным отнесены формы контроля, предполагающие формирование премиальных баллов студента, а также баллов, необходимых для формирования минимума для допуска к зачету в том случае, если они не набраны по обязательным видам работ.

*К обязательным формам* текущего контроля отнесены:

- выступление на занятии;
- опрос;
- тестирование письменное;
- расчетные задания.

*К дополнительным формам* текущего контроля отнесены:

- дополнительные расчетные задания;
- дополнительное выступление с докладом.

## **1.1. Выступление на занятии**

### **1.1.1. Пояснительная записка**

Выступление на занятии является формой контроля для оценки уровня освоения компетенций, применяемой на занятиях, организованных в традиционной форме обучения. Выступление на семинаре может проводиться с использованием форм устного опроса, обсуждения докладов, выполненных расчетных заданий и проблемных вопросов. Выступление на занятии, таким образом, включает обязательную для всех студентов оценку текущего контроля знаний в виде устного опроса, а также выступление студентов по проблемным вопросам финансового анализа. Вторая часть является не обязательной и решение о подготовке доклада или проблемного вопроса для обсуждения студентом принимается самостоятельно.

Таким образом, фонд оценочных средств по данной форме контроля включает в себя 2 элемента:

- вопросы для устного опроса и критерии оценки ответов;
- примерные темы докладов и критерии оценки выступления.

Объектами данной формы контроля выступают компетенции: ОК-3, ОПК-1, ПК-1.

### **1.1.2. Вопросы к занятиям**

Вопросы разделены на части, соответствующие количеству разделов дисциплины. Вопросы к семинарам включают оценку закрепления материала, пройденного на лекциях, а также вопросы, направленные на выявление уровня понимания студентом сути организации производственных процессов на перерабатывающих предприятиях.

#### **Часть 1.**

1. Раскройте содержание производственной структуры предприятия.
2. Как классифицируют условия труда по степени вредности и опасности?  
Ответ обоснуйте.
3. Объясните - почему рабочее место - важный критерий оценки качества рабочего места?
4. Дайте классификацию нормативов затрат труда в зависимости от степени их детализации.
5. Раскройте понятие организационно-экономической подготовки производства.
6. Расскажите об этапах организации первичной обработки и хранения молока?
7. Объясните особенности во взаимоотношениях сторон при поставках сырого молока?
8. Определите особенности расчета себестоимости в мясожировом и в колбасном производстве и реализации мясопродуктов?
9. Расскажите о качестве и организации хранения зерна.
10. Выскажите суждение о том, какую роль играет организация труда на предприятиях пищевой промышленности.

#### **Часть 2.**

11. Сформулируйте показатели системы менеджмента качества
12. Расчет потребностей предприятия в сырье и материалах
13. Объясните, в чем сущность организации ремонтного обслуживания производства.
14. Как, по вашему мнению, составляется план закупок материальных ресурсов?
15. Выскажите суждение о свойствах и показателях качества продукции
16. Определите типы предприятий по переработке мяса и ассортимент мясных продуктов

17. Сделайте обобщенный вывод об организации первичной обработки и хранения молока

18. Особенности производства муки, крупы и комбикормов

19. Сформулируйте типы хлебопекарных предприятий и номенклатуру их продукции

20. Расскажите об этапах разработки технологической карты по переработке сельскохозяйственной продукции.

### **1.1.3. Примерные темы докладов**

Выступление с докладом на семинаре является дополнительным видом работ для формирования повышенного уровня освоения компетенций и предполагает самостоятельный подбор студентом темы для доклада по согласованию с преподавателем, либо выбор из предложенных тем. Выступление с докладом может осуществляться с применением или без применения презентаций. Регламент выступления – 5-7 минут.

#### **Темы докладов**

1. Исторические аспекты теории организации деятельности предприятия.
2. Сравнительный анализ различных подходов к формированию производственной структуры предприятия.
3. Методы организации производства.
4. Комплексная подготовка производства на предприятии отрасли (мясной, молочной, пивоваренной, кондитерской и т.п.).
5. Нормирование материальных ресурсов на предприятии.
6. Логистический подход к организации хранения запасов.
7. Патентная защита результатов НИОКР на предприятиях по переработке сельскохозяйственной продукции.
8. Особенности сырьевого снабжения предприятий, перерабатывающих продукты животного происхождения.
9. Организация маркетинговой деятельности в пищевой и перерабатывающей промышленности.
10. Организация инновационной деятельности на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности.
11. Организация инвестиционной деятельности на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности.
12. Организация внешнеэкономической деятельности на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности.
13. Современные системы управления качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности.

14. Передовые технологии производства на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности.
15. Финансовое планирование на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности.
16. Планирование технического развития производства на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности.

#### 1.1.4. Критерии оценивания

Оценка за текущую работу на занятиях, проводимую в форме устного опроса знаний студентов, осуществляется в соответствии с балльно-рейтинговой системой. Оценивание ответа студента производится по следующей шкале баллов:

Критерий оценки	ОФ
Демонстрирует полное понимание поставленного вопроса. Дает полный развернутый ответ на основной вопрос. Дает логически обоснованный и правильный ответ на дополнительный вопрос	1,0
Дает достаточно полный ответ, с нарушением последовательности изложения. Отвечает на дополнительный вопрос, но обосновать не может.	0,5
Дает неполный ответ на основной вопрос. Не дает ответа на дополнительный вопрос.	0,2
Нет ответа	0

Выступление студента с докладом предполагает значительную самостоятельную работу студента, поэтому оценивается по повышенной шкале баллов. В балльно-рейтинговой системе выступление с докладом относится к дополнительным видам работ. Шкала дифференцирована по ряду критериев. Общий результат складывается как сумма баллов по представленным критериям. Максимальный балл за выступление с докладом – 5 баллов.

Критерий оценки	Балл
Актуальность темы	0,5
Полное раскрытие проблемы	0,5
Наличие собственной точки зрения	1,0
Наличие презентации	2,0
Наличие ответов на вопросы аудитории	0,5
Логичность и последовательность изложения	0,3
Отсутствие ошибочных или противоречивых положений	0,2
<b>Итого</b>	<b>5</b>

#### 1.2. Тестирование письменное

### **1.2.1. Пояснительная записка**

Тестирование как форма письменного контроля позволяет дать оценку знаниям и навыкам студентов в условиях отсутствия помощи со стороны преподавателя. Тестирование предполагает использование различных видов тестов: закрытый тест (множественный выбор), открытый тест (краткий ответ), тест на выбор верно/неверно, тест на соответствие. Использование различных видов тестов позволяет оценить уровень владения студентами теоретическим материалом, а также умение делать логические выводы.

Объектами данной формы контроля выступают компетенции:

ОК-3, ОПК-1, ПК-1.

### **1.2.2. База тестов**

Оценка освоения компетенций с помощью тестов используется в учебном процессе по дисциплине «Организация переработки сельскохозяйственной продукции» как контрольный срез знаний три раза в седьмом учебном семестре. Тестирование, как правило, проводится в электронной форме.

#### **База тестов**

**Выберите один из предложенных вариантов:**

1. Производственная структура предприятия – это...

а) совокупность всех подразделений (служб) и существующих между ними связей;

б) совокупность всех органов и должностей с указанием их подчиненности и связей;

в) совокупность всех должностей и профессий с указанием их подчиненности и связей;

г) совокупность профессий и работ, имеющих непосредственное отношение к производству.

2. Организационная структура предприятия – это...

а) совокупность всех должностей и профессий с указанием их подчиненности и связей;

б) совокупность всех подразделений (служб) и существующих между ними связей;

в) совокупность профессий и работ, имеющих непосредственное отношение к производству;

г) совокупность всех органов и должностей с указанием их подчиненности и связей.

3. Документ, дающий его владельцу исключительное право на использование изобретения, называется:

- а) авторское свидетельство;
- б) лицензия;
- в) патент;
- г) гарантийное письмо.

4. Машины и аппараты технологического процесса относятся к:

- а) основным непроизводственным фондам;
- б) основным производственным фондам;
- в) оборотным производственным фондам;
- г) фондам обращения.

5. Технологические трубопроводы и эстакады относятся к:

- а) основным непроизводственным фондам;
- б) основным производственным фондам;
- в) оборотным производственным фондам;
- г) фондам обращения.

6. Земельный участок, на котором расположено предприятие по переработке сельскохозяйственной продукции, относится к:

- а) основным непроизводственным фондам;
- б) основным производственным фондам;
- в) оборотным производственным фондам;
- г) фондам обращения.

7. Спортивный зал, столовая и медицинский пункт, находящиеся на территории предприятия, относятся к:

- а) основным непроизводственным фондам;
- б) основным производственным фондам;
- в) оборотным производственным фондам;
- г) фондам обращения.

8. Запасы готовой продукции относятся к:

- а) основным непроизводственным фондам;
- б) основным производственным фондам;
- в) оборотным производственным фондам;
- г) фондам обращения.

9. Поступившее на элеватор зерно относится к:

- а) основным непроизводственным фондам;
- б) основным производственным фондам;
- в) оборотным производственным фондам;
- г) фондам обращения.

10. Поступившее на молочный завод молоко относится к:



- а) основным непроизводственным фондам;
- б) основным производственным фондам;
- в) оборотным производственным фондам;
- г) фондам обращения.

11. Денежные средства в расчетах, на счетах и в кассе предприятия

относятся к:

- а) основным непроизводственным фондам;
- б) основным производственным фондам;
- в) оборотным производственным фондам;
- г) фондам обращения.

12. К какому типу подразделений относится служба ремонта и технического обслуживания машин и оборудования на перерабатывающем предприятии?

- а) вспомогательным;
- б) непромышленным;
- в) обслуживающим;
- г) основным.

13. К какому типу подразделений относится приемно-аппаратное отделение на молочном заводе?

- а) вспомогательным;
- б) непромышленным;
- в) обслуживающим;
- г) основным.

15. К какому типу подразделений относится склад готовой продукции на комбикормовом заводе?

- а) вспомогательным;
- б) непромышленным;
- в) обслуживающим;
- г) основным.

15. К какому типу подразделений относится фирменная торговая сеть хлебозавода?

- а) вспомогательным;
- б) непромышленным;
- в) обслуживающим;
- г) основным.

16. К какому типу подразделений относится служба внутреннего транспорта на перерабатывающем предприятии?

- а) вспомогательным;
- б) непромышленным;

- в) обслуживающим;
- г) основным.

17. К какому типу подразделений относится котельная на мясокомбинате?

- а) вспомогательным;
- б) непромышленным;
- в) обслуживающим;
- г) основным.

18. Для какой формы организации производства характерно сосредоточение капитала или производительных сил на одном или нескольких видах продукции?

- а) комбинирование;
- б) концентрация;
- в) кооперирование;
- г) специализация.

19. Для какой формы организации производства характерно сосредоточение деятельности на узком направлении, на отдельных технологических процессах или видах продукции?

- а) комбинирование;
- б) концентрация;
- в) кооперирование;
- г) специализация.

20. Для какой формы организации производства характерно соединение различных видов деятельности, играющих роль поставщиков сырья или потребителей продукции по отношению друг к другу?

- а) комбинирование;
- б) концентрация;
- в) кооперирование;
- г) специализация.

21. К какой сфере экономической деятельности относится переработка сельскохозяйственной продукции?

- а) производство средств производства;
- б) производство орудий труда;
- в) производство предметов труда;
- г) ни к одной из перечисленных в а, б, в.

22. К какому типу производства относится большинство организаций, занимающихся переработкой сельскохозяйственного сырья?

- а) единичное;
- б) массовое;

- в) непрерывное;
- г) серийное.

23. Подразделение организации, расположенное вне места нахождения головного предприятия, осуществляющее все или часть его функций, называется...

- а) отделение;
- б) представительство;
- в) обособленный участок;
- г) филиал.

24. Подразделение организации, расположенное вне места нахождения головного предприятия, имеющее право совершать сделки от имени организации и защищающее её интересы, называется...

- а) отделение;
- б) представительство;
- в) обособленный участок;
- г) филиал.

25. Какая из перечисленных функций не относится к управляющему блоку организации производства?

- а) контроль;
- б) материально-техническое снабжение;
- в) планирование;
- г) стимулирование.

26. Какая из перечисленных функций не относится к управляющему блоку организации производства?

- а) регулирование;
- б) планирование;
- в) сбыт;
- г) учет.

27. Какая из перечисленных функций не относится к управляемому блоку организации производства?

- а) обеспечение качества продукции;
- б) освоение новой продукции;
- в) реализация продукции;
- г) регулирование производства.

28. Согласованная работа всех подразделений организации, соблюдение трудовой, управленческой и технологической дисциплины является проявлением ... единства:

- а) организационного;
- б) производственно-технического;

- в) социального;
- г) экономического.

29. Общность всех ресурсов организации, её целей, задач и конечных результатов работы является проявлением ... единства:

- а) организационного;
- б) производственно-технического;
- в) социального;
- г) экономического.

30. Общность всех основных и вспомогательных цехов, участков, отделов, материальной базы организации, технологии и назначения продукции является проявлением ... единства:

- а) организационного;
- б) производственно-технического;
- в) социального;
- г) экономического.

31. Мощность производственного подразделения, которая достигается в нормальных рабочих условиях с учетом перерывов в работе, праздничных дней, технического обслуживания машин и оборудования, структуры рабочих смен, называется...

- а) максимальной;
- б) номинальной;
- в) производственной;
- г) технологической.

32. Способность предприятия к максимально возможному выпуску продукции в единицу времени при полном использовании оборудования и площадей, с учетом использования передовой технологии, совершенствования организация производства и труда, называют ... мощностью.

- а) максимальной;
- б) номинальной;
- в) производственной;
- г) технологической.

33. Технически достижимая мощность производства, которая соответствует мощности установленного оборудования и гарантируется его производителем, называют ... мощностью.

- а) максимальной;
- б) номинальной;
- в) производственной;
- г) технологической.

34. Какой из перечисленных факторов не оказывает влияния на производственную мощность перерабатывающего предприятия?

- а) ассортимент выпускаемой продукции;
- б) квалификация рабочего персонала;
- в) состав и количество оборудования;
- г) реконструкция и техническое перевооружение производства.

35. К какому этапу подготовки производства относится деятельность по разработке и проектированию производственного процесса, соответствующих машин и оборудования, технологической оснастки и т.п.?

- а) конструкторская подготовка;
- б) научно-исследовательская работа;
- в) организационная подготовка;
- г) технологическая подготовка.

36. К какому этапу подготовки производства относится деятельность по обеспечению наличия комплекта документов, описывающих ход процессов, нормы расхода сырья и материалов, труда, энергетических ресурсов, установления контроля за качеством сырья, материалов и готовой продукции?

- а) конструкторская подготовка;
- б) научно-исследовательская работа;
- в) организационная подготовка;
- г) технологическая подготовка.

37. Какое должностное лицо осуществляет руководство ремонтными работами на перерабатывающем предприятии?

- а) главный механик;
- б) заведующий ремонтными мастерскими;
- в) мастер ремонтной бригады;
- г) технический директор.

38. Проверка технического состояния оборудования с устранением мелких недостатков, определением степени износа, без замены и восстановления основных деталей, узлов и агрегатов, проводимая техническим персоналом, называется...

- а) ежедневное (ежесменное) техническое обслуживание;
- б) профилактический осмотр;
- в) текущий ремонт
- г) испытания под нагрузкой.

39. Текущий ремонт оборудования – это...

а) восстановление или замена изношенных и поврежденных элементов, с регулировкой узлов и агрегатов, с испытаниями оборудования под нагрузкой;

б) восстановление или замена всех изношенных элементов с полной разборкой и сборкой оборудования;

в) устранение мелких дефектов и неисправностей, препятствующих нормальной работе оборудования, замена быстроизнашивающихся элементов, регулировка отдельных узлов и агрегатов;

г) ежедневный (ежесменный) контроль технического состояния оборудования с оперативным устранением обнаруженных дефектов и неисправностей.

40. Какое из перечисленных формирований не производит убой скота?

а) мини-цех по производству колбас;

б) мясокомбинат;

в) мясоперерабатывающий завод;

г) хладобойня.

41. Какой принцип организации производственного процесса предусматривает передвижение предметов труда по кратчайшим путям, без встречных, возвратных и тупиковых перемещений?

а) непрерывности;

б) параллельности;

в) пропорциональности;

г) прямооточности;

д) ритмичности.

42. Какой принцип организации производственного процесса предусматривает одновременное выполнение всех входящих в технологический цикл операций над разными предметами труда?

а) непрерывности;

б) параллельности;

в) пропорциональности;

г) прямооточности;

д) ритмичности.

43. Какой принцип организации производственного процесса предусматривает повторение отдельных операций в равные промежутки времени на всех стадиях производства?

а) непрерывности;

б) параллельности;

в) пропорциональности;

г) прямооточности;

д) ритмичности.

44. Какой принцип организации производственного процесса предусматривает безостановочную работу машин и оборудования, незамедлительную передачу предметов труда с одной стадии на другую?

- а) непрерывности;
- б) параллельности;
- в) пропорциональности;
- г) прямоточности;
- д) ритмичности.

45. Какой принцип организации производственного процесса предусматривает соответствие возможностей взаимосвязанных участков, цехов и других подразделений по объему работ в единицу времени, устранение «узких мест»?

- а) непрерывности;
- б) параллельности;
- в) пропорциональности;
- г) прямоточности;
- д) ритмичности.

46. Производственный цикл – это...

- а) совокупность операций, выполняемых одновременно на разных рабочих местах;
- б) совокупность операций, выполняемых последовательно от начала процесса переработки до изготовления готовой продукции;
- в) совокупность операций, выполняемых последовательно одним видом технологического оборудования;
- г) совокупность операций, выполняемых последовательно на одном рабочем месте.

47. Рабочий цикл – это...

- а) совокупность операций, выполняемых одновременно на разных рабочих местах;
- б) совокупность операций, выполняемых последовательно от начала процесса переработки до изготовления готовой продукции;
- в) совокупность операций, выполняемых последовательно одним видом технологического оборудования;
- г) совокупность операций, выполняемых последовательно на одном рабочем месте.

48. Технологический цикл – это...

- а) совокупность операций, выполняемых одновременно на разных рабочих местах;
- б) совокупность операций, выполняемых последовательно от начала процесса переработки до изготовления готовой продукции;
- в) совокупность операций, выполняемых последовательно одним видом технологического оборудования;
- г) совокупность операций, выполняемых последовательно на одном рабочем месте.

49. Профилактический осмотр технологического оборудования предполагает:

а) проверку технического состояния, устранение мелких неисправностей, определение степени износа деталей, узлов и агрегатов; проводится техническим персоналом;

б) замену или восстановление быстроизнашивающихся деталей, регулировку узлов, чистку и смазку трущихся поверхностей;

в) ежедневный осмотр, устранение обнаруженных дефектов, проводится как техническим, так и обслуживающим оборудование персоналом;

г) восстановление эксплуатационных характеристик оборудования, замену или восстановление поврежденных и изношенных деталей, узлов и агрегатов, регулировка и испытания оборудования под нагрузкой.

50. Норма затрат рабочего времени на текущий ремонт оборудования в молочной промышленности составляет:

а) 35 часов;

б) 21 час;

в) 7 часов;

г) 1 час.

51. Руководство холодильным хозяйством на перерабатывающих предприятиях осуществляет:

а) инженер по охране труда;

б) главный механик;

в) главный технолог;

г) главный энергетик.

52. Норма затрат рабочего времени на текущий ремонт технологического оборудования в мясной промышленности составляет:

а) 35 часов;

б) 17,4 часа;

в) 4,4 часа;

г) 0,6 часа.

53. Какой показатель используется для оценки эффективности организации работы внутреннего транспорта?

а) 1 Гкал;

б) 1 кВт;

в) 1 кВт\*час;

г) 1 ткм.

54. Какой вид работ не входит в состав системы планово-предупредительного ремонта?

а) монтаж оборудования;



- б) профилактический осмотр;
- в) техническое обслуживание;
- г) капитальный ремонт.

55. Совокупность основных, вспомогательных и обслуживающих подразделений предприятий называется:

- а) организационная структура;
- б) производственная структура;
- в) структура управления;
- г) экономическая структура.

56. Каким подразделением мясокомбината является транспортный участок?

- а) вспомогательным;
- б) обслуживающим;
- в) основным;
- г) непромышленным.

57. Каким подразделением маслодельного завода является холодильно-компрессорный участок?

- а) основным;
- б) непромышленным;
- в) вспомогательным;
- г) обслуживающим.

58. Техническое обслуживание технологического оборудования предполагает:

а) восстановление эксплуатационных характеристик оборудования, замену или восстановление поврежденных и изношенных деталей, узлов и агрегатов, регулировку и испытания оборудования под нагрузкой;

б) замену или восстановление быстроизнашивающихся деталей, регулировку узлов, устранение дефектов, препятствующих нормальной работе оборудования;

в) ежедневный осмотр, устранение обнаруженных дефектов, проводится как техническим, так и рабочим персоналом;

г) проверку технического состояния, устранение мелких неполадок, определение степени износа деталей, узлов и агрегатов; проводится техническим персоналом.

59. Норма затрат рабочего времени на профилактический осмотр технологического оборудования в мясной промышленности составляет:

- а) 35 часов;
- б) 17,4 часа;
- в) 4,4 часа;
- г) 0,6 часа.

61. Норма затрат рабочего времени на средний ремонт оборудования в молочной промышленности составляет:

- а) 35 часов;
- б) 21 час;
- в) 7 часов;
- г) 0,6 часа.

62. Какой показатель используется для оценки эффективности организации работы теплового хозяйства?

- А) 1 Гкал;
- б) 1 кВт;
- в) 1 кВт\*час;
- г) 1 ткм.

63. Какой вид работ не входит в состав системы планово-предупредительного ремонта?

- а) профилактический осмотр;
- б) пуско-наладочные работы;
- в) техническое обслуживание;
- г) текущий ремонт.

64. Каким подразделением мясокомбината является служба маркетинга и сбыта?

- А) вспомогательное;
- б) обслуживающее;
- в) основное;
- г) ни одним из перечисленных в А, Б, В.

65. Какое из перечисленных требований не относится к организационной структуре предприятия?

- а) оперативность;
- б) оптимальность;
- в) экономичность;
- г) эмерджентность.

66. Какой признак наиболее характерен для серийного производства?

- а) высокий уровень разделения труда и специализации рабочих мест;
- б) ограниченная номенклатура, периодически повторяющиеся партии изделий;
- в) стабильная, постоянная номенклатура продукции в течение длительного периода;
- г) широкая номенклатура и малые объемы выпуска продукции, повторяемость выпуска низкая или отсутствует.

67. Какой признак наиболее характерен для единичного производства?  
а) высокий уровень разделения труда и специализации рабочих мест;  
б) ограниченная номенклатура, периодически повторяющиеся партии изделий;  
в) стабильная, постоянная номенклатура продукции в течение длительного периода;  
г) широкая номенклатура и малые объемы выпуска продукции, повторяемость выпуска низкая или отсутствует.

68. Какой признак наиболее характерен для массового производства?  
а) для работы над каждым проектом подбирается команда специалистов по данному вопросу;  
б) ограниченная номенклатура, периодически повторяющиеся партии изделий;  
в) стабильная, постоянная номенклатура продукции в течение длительного периода;  
г) широкая номенклатура и малые объемы выпуска продукции, повторяемость выпуска низкая или отсутствует.

69. На какое расстояние разрешено доставлять скот железнодорожным транспортом?  
а) не более 150 км;  
б) не более 300 км;  
в) не более 600 км;  
г) не более 900 км.

70. Каково максимально разрешенное время для доставки скота к месту убоя автомобильным транспортом?  
А) 4 часа;  
б) 5 часов;  
в) 6 часов;  
г) 7 часов.

71. На какое расстояние разрешено доставлять скот к месту убоя гоном?  
А) не более 150 км;  
б) не более 120 км;  
в) не более 100 км;  
г) не более 60 км.

72. Какое из перечисленных формирований не производит колбасные изделия?  
А) хладобойня;  
б) мясокомбинат;  
в) мясоперерабатывающий комплекс;

г) цех по переработке мяса.

73. Какой из перечисленных объектов не входит в состав вспомогательной зоны мясокомбината?

- а) котельная;
- б) подъезды для железнодорожного и автотранспорта;
- в) ремонтные мастерские;
- г) холодильно-компрессорный участок.

74. Какой из перечисленных объектов входит в состав вспомогательной зоны мясокомбината?

- а) административный корпус;
- б) консервный цех;
- в) санитарная бойня;
- г) электрическая подстанция.

75. Какой из перечисленных объектов не входит в состав производственной зоны мясокомбината?

- а) загон для скота;
- б) консервный цех;
- в) цех убоя и первичной обработки скота;
- г) холодильник.

76. Какой из перечисленных объектов входит в состав производственной зоны мясокомбината?

- а) мясо-жировой цех;
- б) насосная станция;
- в) санитарная бойня;
- г) холодильно-компрессорный участок.

77. Радиус санитарно-защитной зоны мясокомбината должен составлять:

- а) не менее 50 м;
- б) не менее 100 м;
- в) не менее 200 м;
- г) не менее 500 м.

78. Какой метод калькуляции себестоимости в мясожировом производстве не учитывает стоимость обработки шкур и выработки из них продукции?

- а) бесполуфабрикатный;
- б) нормативный;
- в) оба метода учитывают;
- г) оба метода не учитывают.

79. Какой метод калькуляции себестоимости в мясожировом производстве не учитывает стоимость обработки субпродуктов и выработки из них продукции?

- а) бесполуфабрикатный;
- б) нормативный;
- в) оба метода учитывают;
- г) оба метода не учитывают.

80. Какой метод калькуляции себестоимости в мясожировом производстве не учитывает стоимость обработки технических жиров и эндокринного сырья и выработки из них продукции?

- а) бесполуфабрикатный;
- б) нормативный;
- в) оба метода учитывают;
- г) оба метода не учитывают.

81. Какое из перечисленных формирований не осуществляет глубокую переработку сырья?

- а) мини-цех по производству пастеризованного молока;
- б) молочный комбинат;
- в) молочно-консервный завод;
- г) сыродельный завод.

82. Для какого молочного продукта требуется сырье наиболее высокого качества?

- а) кефир;
- б) мороженое;
- в) сыр;
- г) творог.

83. Какое из перечисленных формирований специализируется на хранении запасов сырья и готовой продукции?

- а) маслосырбаза;
- б) молокоприемный пункт;
- в) молочный завод;
- г) молочно-консервный комбинат.

84. Какое из перечисленных формирований предъявляет наиболее высокие требования к качеству молочного сырья?

- а) завод детских молочных смесей;
- б) маслодельный завод;
- в) молочный завод;
- г) сыродельный завод.

85. Какое из перечисленных формирований специализируется на приемке, очистке и охлаждении молока?

- а) маслобойка;
- б) мини-цех по производству молока;
- в) молочный завод;
- г) прифермская молочная.

86. Какое из перечисленных формирований специализируется на производстве цельномолочной продукции?

- а) маслосырбаза;
- б) молокоприемный пункт;
- в) молочный завод;
- г) молочно-консервный комбинат.

87. Элеватор, расположенный на зерноперерабатывающем предприятии, является...

- а) базисным;
- б) перевалочным;
- в) производственным;
- г) хлебоприемным.

88. Элеватор, специализирующийся на длительном хранении зерна, является...

- а) базисным;
- б) перевалочным;
- в) производственным;
- г) хлебоприемным.

89. Элеватор, специализирующийся на приемке зерна от сельскохозяйственных производителей, его обработке и хранении, является...

- а) базисным;
- б) перевалочным;
- в) производственным;
- г) хлебоприемным.

90. Какая функция не характерна для элеваторной промышленности?

- а) доведение семян до посевных кондиций;
- б) очистка и калибровка семян;
- в) переработка зерна в муку и крупу;
- г) хранение зерна.

91. Как правильно расположить последовательность типов назначения зерна по возрастанию его качества?

- а) фуражное, техническое, продовольственное, семенное;

- б) фуражное, техническое, семенное, продовольственное;
- в) техническое, фуражное, продовольственное, семенное;
- г) техническое, фуражное, семенное, продовольственное.

92. Какие показатели качества важны прежде всего для семенного зерна?

- а) всхожесть и энергия роста;
- б) выход муки высшего сорта;
- в) содержание белка и микроэлементов;
- г) размеры и натура (объемная масса зерна).

93. Какой из перечисленных показателей характеризует состояние зерна?

- а) запах;
- б) засоренность;
- в) кислотность;
- г) стекловидность.

94. Какой из перечисленных показателей характеризует состояние зерна?

- а) выполненность;
- б) зараженность вредителями;
- в) качество муки и крупы;
- г) цвет.

95. Какой из перечисленных показателей характеризует качество зерна?

- а) влажность;
- б) масса 1000 семян;
- в) свежесть;
- г) температура.

96. Какие показатели качества важны прежде всего для продовольственного зерна?

- А) всхожесть и энергия роста;
- б) засоренность и зараженность вредителями;
- в) содержание белка и микроэлементов;
- г) размеры и натура (объемная масса зерна).

97. Какой вид работ не входит в состав системы планово-предупредительного ремонта?

- а) монтаж оборудования;
- б) профилактический осмотр;
- в) техническое обслуживание;
- г) текущий ремонт.

98. Норма затрат рабочего времени на текущий ремонт технологического оборудования в мясной промышленности составляет:

- а) 35 часов;
- б) 17,4 часа;
- в) 4,4 часа;
- г) 0,6 часа.

99. Норма затрат рабочего времени на капитальный ремонт технологического оборудования в мясной промышленности составляет:

- а) 35 часов;
- б) 17,4 часа;
- в) 4,4 часа;
- г) 0,6 часа.

100. Норма затрат рабочего времени на средний ремонт технологического оборудования в мясной промышленности составляет:

- а) 35 часов;
- б) 17,4 часа;
- в) 4,4 часа;
- г) 0,6 часа.

101. Норма затрат рабочего времени на капитальный ремонт оборудования в молочной промышленности составляет:

- а) 35 часов;
- б) 21 час;
- в) 7 часов;
- г) 1 час.

102. Норма затрат рабочего времени на средний ремонт оборудования в молочной промышленности составляет:

- а) 35 часов;
- б) 21 час;
- в) 7 часов;
- г) 1 час.

103. Норма затрат рабочего времени на профилактический осмотр оборудования в молочной промышленности составляет:

- а) 35 часов;
- б) 21 час;
- в) 7 часов;
- г) 1 час.

104. Текущий ремонт технологического оборудования предполагает:



а) восстановление эксплуатационных характеристик оборудования, замену или восстановление поврежденных и изношенных деталей, узлов и агрегатов, регулировку и испытания оборудования под нагрузкой;

б) замену или восстановление быстроизнашивающихся деталей, регулировку узлов, устранение дефектов, препятствующих нормальной работе оборудования;

в) ежедневный осмотр, устранение мелких неполадок, проводится как техническим, так и обслуживающим персоналом;

г) проверку технического состояния, устранение неисправностей, определение степени износа деталей, узлов и агрегатов; проводится техническим персоналом.

105. Средний ремонт технологического оборудования предполагает:

а) восстановление эксплуатационных характеристик оборудования, замену или восстановление поврежденных и изношенных деталей, узлов и агрегатов, регулировку и испытания оборудования под нагрузкой;

б) замену или восстановление быстроизнашивающихся деталей, регулировку узлов, устранение дефектов, препятствующих нормальной работе оборудования;

в) ежедневный осмотр, устранение обнаруженных дефектов, проводится как техническим, так и рабочим персоналом;

г) проверку технического состояния, устранение мелких неполадок, определение степени износа деталей, узлов и агрегатов; проводится техническим персоналом.

106. Инвестиции – это ...

а) достижения науки и техники, используемые в производстве с целью получения экономической выгоды;

б) мероприятия по созданию нового или модернизации существующего производства;

в) финансовые, материальные и интеллектуальные ценности, вкладываемые в объекты предпринимательской деятельности;

г) экономически обоснованные предложения по созданию нового или модернизации существующего производства.

107. Инвестиционный проект – это ...

а) достижения науки и техники, используемые в производстве с целью получения экономической выгоды;

б) план мероприятий по созданию нового или модернизации существующего производства;

в) ответы б и г;

г) комплект документов, содержащих обоснования и расчеты по вложению материальных, денежных и финансовых ценностей.

108. При реализации производственной фазы инвестиционного проекта для предприятий мясной и молочной промышленности на первом этапе предусматриваются капитальные вложения в ...

- а) выпуск готовой и переработку побочной продукции;
- б) первичную переработку сырья и холодильное хозяйство;
- в) развитие сырьевой базы;
- г) ответы а, б, в.

109. При реализации производственной фазы инвестиционного проекта для предприятий мясной и молочной промышленности на втором этапе предусматриваются капитальные вложения в ...

- а) выпуск готовой и переработку побочной продукции;
- б) первичную переработку сырья и холодильное хозяйство;
- в) развитие сырьевой базы;
- г) ответы а, б, в.

110. При реализации производственной фазы инвестиционного проекта для предприятий мясной и молочной промышленности на третьем этапе предусматриваются капитальные вложения в ...

- а) выпуск готовой и использование побочной продукции;
- б) первичную переработку сырья и холодильное хозяйство;
- в) развитие сырьевой базы;
- г) ответы а, б, в.

111. По какому признаку хозяйствующие субъекты подразделяются на коммерческие и некоммерческие?

- а) по правовому статусу;
- б) по отношению к прибыли;
- в) по форме собственности;
- г) ни по одному из перечисленных в а, б, в.

112. По какому признаку хозяйствующие субъекты подразделяются на государственные, общественные коллективные и частные?

- а) по правовому статусу;
- б) по отношению к прибыли;
- в) по форме собственности;
- г) ни по одному из перечисленных в а, б, в.

113. По какому признаку хозяйствующие субъекты подразделяются на крупные, средние и малые?

- а) по правовому статусу;
- б) по отношению к прибыли;
- в) по форме собственности;
- г) ни по одному из перечисленных в а, б, в.

114. По какому признаку хозяйствующие субъекты подразделяются на предприятия, кооперативы, товарищества и общества?

- а) по правовому статусу;
- б) по отношению к прибыли;
- в) по форме собственности;
- г) ни по одному из перечисленных в а, б, в.

115. Принцип непрерывности производственного процесса предполагает ...

- а) соответствие возможностей производственных подразделений способностей к выполнению определенных объемов работ в единицу времени;
- б) устранение потерь времени и материальных ресурсов при передаче предметов труда с одной технологической стадии на другую;
- в) одновременное выполнение всех или большинства операций над разными предметами труда;
- г) повторение отдельных процессов и операций через равные интервалы времени.

116. Принцип пропорциональности производственного процесса предполагает ...

- а) соответствие возможностей производственных подразделений способностей к выполнению определенных объемов работ в единицу времени;
- б) устранение потерь времени и материальных ресурсов при передаче предметов труда с одной технологической стадии на другую;
- в) одновременное выполнение всех или большинства операций над разными предметами труда;
- г) повторение отдельных процессов и операций через равные интервалы времени.

117. Принцип параллельности производственного процесса предполагает ...

- а) соответствие возможностей производственных подразделений способностей к выполнению определенных объемов работ в единицу времени;
- б) устранение потерь времени и материальных ресурсов при передаче предметов труда с одной технологической стадии на другую;
- в) одновременное выполнение всех или большинства операций над разными предметами труда;
- г) повторение отдельных процессов и операций через равные интервалы времени.

118. Принцип ритмичности производственного процесса предполагает ...

а) соответствие возможностей производственных подразделений способностей к выполнению определенных объемов работ в единицу времени;

б) устранение потерь времени и материальных ресурсов при передаче предметов труда с одной технологической стадии на другую;

в) одновременное выполнение всех или большинства операций над разными предметами труда;

г) повторение отдельных процессов и операций через равные интервалы времени.

119. Принцип прямоочности производственного процесса предполагает ...

а) соответствие возможностей производственных подразделений способностей к выполнению определенных объемов работ в единицу времени;

б) устранение потерь времени и материальных ресурсов при передаче предметов труда с одной технологической стадии на другую;

в) расположение рабочих мест в технологической последовательности, без возвратных и тупиковых перемещений предмета труда;

г) повторение отдельных процессов и операций через равные интервалы времени.

120. Документ, подтверждающий факт изобретения и дающий исключительное право его использования государству, называется ...

а) авторское свидетельство;

б) лицензия;

в) патент;

г) гарантийное письмо.

121. Документ, подтверждающий факт изобретения и дающий его владельцу исключительное право на использование изобретения, называется:

а) авторское свидетельство;

б) лицензия;

в) патент;

г) гарантийное письмо.

122. К какому типу операций относится дробление зерна?

а) контрольные;

б) перемещающие;

в) технологические;

г) ни к одному из перечисленных в а, б, в.

123. К какому типу операций относится сепарирование молока?

а) контрольные;

б) перемещающие;

- в) технологические;
- г) ни к одному из перечисленных в а, б, в.

124. К какому типу операций относится анализ качества готовой колбасы?

- а) контрольные;
- б) перемещающие;
- в) технологические;
- г) ни к одному из перечисленных в а, б, в.

125. К какому типу операций относится приготовление колбасного фарша?

- а) контрольные;
- б) перемещающие;
- в) технологические;
- г) ни к одному из перечисленных в а, б, в.

126. К какому типу операций относится взвешивание муки?

- а) контрольные;
- б) перемещающие;
- в) технологические;
- г) ни к одному из перечисленных в а, б, в.

127. К какому типу операций относятся погрузка и разгрузка сырья?

- а) контрольные;
- б) перемещающие;
- в) технологические;
- г) ни к одному из перечисленных в а, б, в.

128. К какому типу операций относится охлаждение творога?

- а) контрольные;
- б) перемещающие;
- в) технологические;
- г) ни к одному из перечисленных в а, б, в.

129. К какому типу операций относится транспортировка мясных консервов из консервного цеха на склад готовой продукции?

- а) контрольные;
- б) перемещающие;
- в) технологические;
- г) ни к одному из перечисленных в а, б, в.

130. К какому типу операций относится снятие показаний термограммы пастеризации молока?

- а) контрольные;

- б) перемещающие;
- в) технологические;
- г) ни к одному из перечисленных в а, б, в.

131. Какой вид себестоимости продукции включает в себя прямые технологические и общепроизводственные затраты?

- а) бригадная;
- б) коммерческая;
- в) производственная;
- г) цеховая.

132. Какой вид себестоимости продукции включает в себя прямые технологические, общепроизводственные и общехозяйственные расходы?

- а) бригадная;
- б) коммерческая;
- в) производственная;
- г) цеховая.

133. Какой вид себестоимости продукции включает в себя прямые технологические, общепроизводственные, общехозяйственные и реализационные расходы?

- а) бригадная;
- б) коммерческая;
- в) производственная;
- г) цеховая.

134. Инновации – это ...

- а) достижения науки и техники, используемые в производстве с целью получения экономической выгоды;
- б) план мероприятий по созданию нового или модернизации существующего производства;
- в) ответы б и г;
- г) комплект документов, содержащих обоснования и расчеты по вложению материальных, денежных и финансовых ценностей.

135. Динамичность предприятия как системы характеризуется ...

- а) согласованностью работы всех подразделений предприятия;
- б) способностью к развитию, к переходу в качественно иное состояние;
- в) способностью к адаптации, к перестройке при внутренних и внешних изменениях ситуации;
- г) тесным взаимодействием с внешней средой.

136. Открытость предприятия как системы характеризуется ...

- а) наличием качественно новых свойств, не присущих отдельным элементам системы;
- б) способностью к развитию, к переходу в качественно иное состояние;
- в) способностью к адаптации, к перестройке при внутренних и внешних изменениях ситуации;
- г) тесным взаимодействием с внешней средой.

137. Эмерджентность предприятия как системы характеризуется ...

- а) наличием качественно новых свойств, не присущих отдельным элементам системы;
- б) способностью к развитию, к переходу в качественно иное состояние;
- в) способностью к адаптации, к перестройке при внутренних и внешних изменениях ситуации;
- г) тесным взаимодействием с внешней средой.

138. Свойство саморегулирования предприятия как системы характеризуется ...

- а) наличием качественно новых свойств, не присущих отдельным элементам системы;
- б) способностью к развитию, к переходу в качественно иное состояние;
- в) способностью к адаптации, к перестройке при внутренних и внешних изменениях ситуации;
- г) тесным взаимодействием с внешней средой.

139. К какому этапу подготовки производства относится деятельность по расчету себестоимости и цен, ритмов операций и потока производства, составлению календарного плана-графика выпуска готовой продукции?

- а) конструкторская подготовка;
- б) научно-исследовательская работа;
- в) организационная подготовка;
- г) технологическая подготовка.

140. Основной целью организации складского хозяйства является ...

- а) обеспечение необходимого режима хранения;
- б) обеспечение сохранности грузов по количеству и качеству;
- в) оптимальное использование площади и объема складских помещений;
- г) удовлетворение потребительского спроса.

141. Непрерывный процесс согласования и регулирования планов-графиков работы всех подразделений предприятия называется ...

- а) администрированием;
- б) диспетчированием;
- в) комбинированием;
- г) дифференцированием.

142. Показатели качества, принятые за основу при сравнительной оценке продуктов, называются ...

- а) базовыми;
- б) определяющими;
- в) оптимальными;
- г) регламентированными.

143. Показатели, имеющие решающее значение при оценке качества продукто

- в, называются ...
- а) базовыми;
  - б) определяющими;
  - в) оптимальными;
  - г) регламентированными.

144. Показатели качества, значение которых позволяет достигнуть наиболее полного удовлетворения конкретных потребностей, называются ...

- а) базовыми;
- б) определяющими;
- в) оптимальными;
- г) регламентированными.

### **1.2.3. Критерии оценивания**

Оценка по результатам тестирования складывается исходя из суммарного результата ответов на блок вопросов. Общий максимальный балл по результатам тестирования – 10 баллов. За семестр по результатов двух этапов тестирования студент может набрать до 20 баллов.

## **1.3. Расчетные задания**

### **1.3.1. Пояснительная записка**

Расчетные задания являются важным этапом в формировании компетенций обучающегося. Выполнение таких заданий требует не только теоретической подготовки, но и самостоятельного научного поиска. Выполнение заданий и их проверка позволяют сформировать и оценить уровень освоения всех компетенций, предусмотренных рабочей программой дисциплины. Расчетное задание предполагает поиск и обработку статистического, теоретического и практического материала по заданной теме.

Объектами данной формы контроля выступают компетенции:  
ОК-3, ОПК-1, ПК-1.



### 1.3.2. Перечень индивидуальных домашних заданий

Индивидуальные домашние задания разделены на 2 части – обязательные для выполнения, являющиеся этапом формирования допуска студента к зачету; и дополнительные задания, выполняемые студентом в целях формирования повышенного уровня освоения компетенций, а также в том случае, если в течение семестра студент не смог набрать количество баллов, необходимое для допуска. Учебным графиком дисциплины предусмотрено выполнение 5 обязательных заданий.

#### Задания, обязательные для выполнения

Студенту необходимо в течение семестра выполнить задачи по экономике и организации в перерабатывающих промышленных предприятиях, включающие в себя ряд последовательно выполняемых заданий:

##### Задание 1.

Предприятие ООО «Каролина», исходя из действующих производственных мощностей, может выпускать пять наименований товара. В табл. 1 приведены значения уровня конкурентоспособности товаров ООО «Каролина» и его основного конкурента. Определить перечень товаров, которые ООО «Каролина» целесообразно включить в план производства.

Таблица 1

Товар, №	1	2	3	4	5
ООО «Каролина»	0,223	0,241	0,255	0,270	0,297
Конкурент	0,220	0,245	0,260	0,262	0,290

##### Задание 2

ООО «Каролина» выпускает товар, изменение цены, индивидуального спроса и предложения на который за декаду приведены в табл. 2. Рассчитать величины рыночного спроса и предложения по каждой номенклатуре товара, если покупателей 10, а продавцов – 15.

Таблица 2

Дни	Цена, руб.	Спрос		Предложение	
		индивидуальный, шт.	рыночный, руб.	индивидуальное, шт.	рыночное, руб.
1	168	-	-	168	
2	158	18		148	
3	148	23		138	
4	138	28		128	
5	128	33		118	

6	118	43		112	
7	108	53		103	
8	103	63		100	
9	98	73		98	
10	93	83		92	

### Задание 3

Величины рыночного спроса и предложения за декаду по каждой номенклатуре товара ООО «Каролина» представлены в табл. 3. В целях корректировки товарной стратегии предприятия на ближайшее время, необходимо проанализировать ситуацию, которая сложилась на рынке.

Таблица 3

Дни	Величина спроса, руб.	Величина предложения, руб.	Изменение, руб.	
			дефицит	избыток
1	–	423360		
2	28440	350760		
3	34040	306360		
4	38640	264960		
5	42240	226560		
6	50740	177000		
7	57240	129600		
8	64890	84975		
9	71540	49980		
10	77190	32085		

### Задание 4

ООО «Каролина» закупило для производственного участка однотипное оборудование. Продолжительность смены на данном предприятии равна 8 часам, число рабочих дней в году – 257. Регламентированные простои оборудования составляют 3 % от режимного фонда времени. Рассчитать плановый (эффективный) фонд времени работы единицы оборудования.

### Задание 5

У ООО «Каролина» имеется три варианта организации производства. Условно-переменные расходы на единицу продукции составляют 50 тыс. руб., условно-постоянные расходы на единицу продукции для предприятия мощностью 500 изд./год составляют 30 тыс. руб. Нормативный коэффициент сравнительной экономической эффективности капитальных вложений (норма дисконта, норма доходности) принят 0,15. Вес одного изделия – 20 т. Остальные исходные данные, различные для выбранных трех вариантов, представлены в табл. 4.

Таблица 4

Показатель	Варианты		
	1	2	3
Производственная мощность, изд./ год	500	1000	2000
Капитальные вложения, млн руб.	40	70	150
Коэффициент снижения условно-постоянных расходов, ед.	1	0,9	0,70
Средний радиус перевозок продукции, км	500	900	950

В зависимости от расстояния, стоимость перевозок изменяется следующим образом:

Таблица 5

Дальность перевозок, км	Стоимость перевозки 1 т. груза, руб.
до 600	500
600 – 1000	750
1000 – 1500	1000
более 1500	1500

Определить оптимальный вариант (размер) производственной мощности машиностроительного завода.

### Дополнительные задания

Задание 1. Ознакомиться с понятиями инвестиций, инвестиционного проекта.

Занести в тетрадь сведения об основных разделах технико-экономического обоснования и их содержание.

Составить ТЭО инвестиционного проекта перерабатывающего предприятия по своему выбору (самостоятельно).

Задание 2. Ознакомиться с понятиями производственной программы, номенклатуры, ассортимента. Составить производственную программу цеха (предприятия) по выбору (самостоятельно).

Задание 3. Ознакомиться с понятиями ремонтного цикла, планово-предупредительных ремонтов, их видами и нормативами выполнения.

Построить структуру ремонтного цикла и графика ППР фасовочного автомата.

Задание 4. Ознакомиться с потребностями производственных подразделений в энергоресурсах и способами их обеспечения. Рассчитать потребность городского молочного завода в воде, паре, холоде, электроэнергии, сжатом воздухе, природном газе.

### 1.3.3. Критерии оценивания.

Критерии оценивания расчетных заданий устанавливаются исходя из максимального балла за выполнение каждой части задания – 2,5 балла. Общий максимальный результат за обязательные виды работ, включающих две части – 5 баллов. За выполнение дополнительных заданий, состоящих из одной части – 2,5 балла. Итоговый результат за выполнение каждой части задания формируется исходя из следующих критериев:

<b>Критерий</b>	<b>Балл</b>
Логичность, последовательность изложения	0,1
Использование наиболее актуальных данных (последней редакции закона, последних доступных статистических данных и т.п.)	0,1
Обоснованность и доказательность выводов в работе	0,2
Оригинальность, отсутствие заимствований	0,1
Правильность расчетов/ соответствие нормам законодательства	2,0
<i>Итого</i>	2,5

## **2.1. Формы промежуточного контроля**

Промежуточная аттестация заключается в объективном выявлении результатов обучения, которые позволяют определить степень соответствия действительных результатов обучения и запланированных в программе. Направлена на оценивание обобщенных результатов обучения, выявление степени освоения студентами системы знаний и умений, полученных в результате изучения дисциплины «Организация переработки сельскохозяйственной продукции».

Промежуточная аттестация по дисциплине «Организация переработки сельскохозяйственной продукции» включает:

- зачет.

### **2.1. Зачет**

#### **2.1.1. Пояснительная записка**

Зачет как форма контроля проводится в конце второго учебного семестра и предполагает оценку освоения знаний и умений, полученных в ходе учебного процесса. Для допуска к зачету студент должен пройти текущую аттестацию, предполагающую набор от 51 до 70 баллов, а также получение премиальных баллов за выполнение дополнительных видов работ. Метод контроля, используемый на зачете – устный.

Объектами данной формы контроля выступают компетенции:  
ОК-3, ОПК-1, ПК-1.

#### **2.1.2. Вопросы к зачету**

Зачетный билет включает 3 вопроса, два из которых позволяют оценить уровень знаний, приобретенных в процессе изучения теоретической части, а один – оценить уровень понимания студентом сути явления и способности высказывать суждения, рекомендации по заданной проблеме (практического

характера).

Блок вопросов к зачету формируется из числа вопросов, изученных в первом учебном семестре, а также из материалов, пройденных во втором семестре.

Вопросы к зачету разделены на 2 части:

- вопросы для оценки знаний теоретического курса
- вопросы для оценки понимания/умения (практического характера).

***Вопросы для оценки знаний теоретического курса***

**Примерный перечень вопросов к зачету**

***Вопросы для оценки знаний теоретического курса***

1. О значении организационной деятельности в современных условиях.
2. Понятие организации. Предмет и сущность организации переработки сельскохозяйственной продукции как науки.
3. Цель и задачи организации производства на перерабатывающих предприятиях.
4. Закономерности организации производства на перерабатывающих предприятиях.
5. Классификация отраслей промышленности и хозяйственных организаций в Российской Федерации.
6. Типы предприятий мясной промышленности и их характеристика.
7. Типы предприятий молочной промышленности и их характеристика.
8. Отрасли и предприятия зерноперерабатывающей промышленности.
9. Типы предприятий хлебопекарной промышленности и их характеристика.
10. Производственная структура предприятия. Принципы её построения. Филиал. Представительство.
11. Организационная структура предприятия. Её свойства, принципы построения.
12. Управляющий и управляемый блоки организационной структуры.
13. Особенности предприятия как системы.
14. Типы производственных систем.
15. Инвестиции. Инвестиционный проект. Особенности инвестиционных проектов в мясной и молочной промышленности.
16. Принципы организации производственного процесса.
17. Производственный процесс. Операции. Особенности производственных процессов в перерабатывающей промышленности.
18. Производственный цикл. Резервы сокращения и факторы длительности производственного цикла.
19. Поточное производство и его особенности. Такт и ритм потока.
20. Мощность производственного предприятия, её разновидности и факторы.
21. Особенности расчета мощности перерабатывающих предприятий.
22. Этапы проектирования предприятий.

23. Состав и назначение подготовки производства. Комплексная программа инженерного обеспечения.
24. Научно-исследовательские работы как этап подготовки производства. Инновации.
25. Конструкторская подготовка производства.
26. Технологическая подготовка производства.
27. Организационно-экономическая подготовка производства и освоение новой продукции.
28. Оперативное регулирование производства.
29. Организация ремонтного производства. Ремонтный цикл и его продолжительность. Виды ремонтных работ.
30. Понятие и виды ремонта. Система планово-предупредительного ремонта (ППР).
31. Состав, задачи и особенности энергетического хозяйства.
32. Организация теплового и холодильного хозяйства.
33. Организация электрического хозяйства на предприятиях.
34. Организация внутреннего транспорта на предприятиях.
35. Организация доставки, приемки и предубойного содержания скота.
36. Особенности планирования и размещения мясокомбинатов.
37. Особенности расчёта себестоимости в колбасном производстве.
38. Организация первичной обработки и хранения сырого молока.
39. Особенности организации производства на молочном заводе.
40. Особенности калькуляции себестоимости продукции на предприятии молочной промышленности.
41. Текущее планирование материального снабжения: исследование рынка и расчет потребностей в сырье и материалах.
42. Текущее планирование материального снабжения: составление плана закупок и стоимостной анализ заготовительной сферы.
43. Организация складского и тарного хозяйства.
44. Состояние и качество зерна.
45. Особенности производства муки.
46. Особенности производства крупы и комбикормов.
47. Особенности планирования при переработке зерна.
48. Организация производства и сбыта продукции хлебопекарных предприятий.
49. Особенности расчета себестоимости продукции хлебопекарных предприятий.
50. Понятие качества продукции. Свойства продуктов и требования к их качеству. Значение качества в современных условиях.
51. Показатели качества продуктов в зависимости от их свойств и назначения.
52. Значения показателей качества пищевых продуктов (оптимальные, предельные, регламентированные и пр).
53. Организация контроля качества на предприятии мясной промышленности.

54. Организация контроля качества на предприятии молочной промышленности.
55. Виды и методы контроля качества продукции на перерабатывающих предприятиях.
56. Продуктовый расчет на предприятии по переработке молока. Нормализация.
57. Основы стандартизации продукции перерабатывающих предприятий.
58. Основы сертификации продукции.

### ***Вопросы на оценку понимания/умений***

1. Раскройте содержание производственной структуры предприятия.
2. Как классифицируют условия труда по степени вредности и опасности? Ответ обоснуйте.
3. Объясните - почему рабочее место - важный критерий оценки качества рабочего места?
4. Дайте классификацию нормативов затрат труда в зависимости от степени их детализации.
5. Раскройте понятие организационно-экономической подготовки производства.
6. Расскажите об этапах организации первичной обработки и хранения молока?
7. Объясните особенности во взаимоотношениях сторон при поставках сырого молока?
8. Определите особенности расчета себестоимости в мясожировом и в колбасном производстве и реализации мясопродуктов?
9. Расскажите о качестве и организации хранения зерна.
10. Выскажите суждение о том, какую роль играет организация труда на предприятиях пищевой промышленности.
11. Сформулируйте показатели системы менеджмента качества
12. Расчет потребностей предприятия в сырье и материалах
13. Объясните, в чем сущность организации ремонтного обслуживания производства.
14. Как, по вашему мнению, составляется план закупок материальных ресурсов?
15. Выскажите суждение о свойствах и показателях качества продукции
16. Определите типы предприятий по переработке мяса и ассортимент мясных продуктов
17. Сделайте обобщенный вывод об организации первичной обработки и хранения молока
18. Особенности производства муки, крупы и комбикормов
19. Сформулируйте типы хлебопекарных предприятий и номенклатуру их продукции
20. Расскажите об этапах разработки технологической карты по переработке сельскохозяйственной продукции.

### **2.1.3. Критерии оценивания**

Для промежуточной аттестации в балльно-рейтинговой системе предусмотрено 30 баллов. Аттестация производится отдельно по каждому вопросу билета.

Балльно-рейтинговая система предусматривает возможность ответа на один или два вопроса из билета по выбору преподавателя в том случае, если в результате текущей аттестации студент набрал более 70 баллов, поскольку суммарный результат по итогам текущей и промежуточной аттестации не может превышать 100 баллов.



## **МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПОДГОТОВКЕ И ПРОВЕДЕНИЮ ИНТЕРАКТИВНЫХ ЗАНЯТИЙ**

Интерактивное занятие предполагает как индивидуальную подготовительную работу студента, так и коллективную работу на практическом занятии или семинаре. Содержание интерактивных занятий по основным разделам дисциплины устанавливается в рабочей программе.

Место преподавателя на интерактивных занятиях сводится к направлению деятельности студентов на достижение целей занятия. Преподаватель также разрабатывает план занятия (обычно, это интерактивные упражнения и задания, в ходе выполнения которых студент изучает материал).

Задачами интерактивных форм обучения являются:

- пробуждение у обучающихся интереса;
- эффективное усвоение учебного материала;
- самостоятельный поиск учащимися путей и вариантов решения поставленной учебной задачи (выбор одного из предложенных вариантов или нахождение собственного варианта и обоснование решения);
- установление взаимодействия между студентами, обучение работать в команде, проявлять терпимость к любой точке зрения, уважать право каждого на свободу слова, уважать его достоинства;
- формирование у обучающихся мнения и отношения;
- формирование жизненных и профессиональных навыков;
- выход на уровень осознанной компетентности студента.

Проведение интерактивных занятий направлено на освоение всех компетенций, предусмотренных рабочей программой дисциплины «Организация переработки сельскохозяйственной продукции». В рамках осваиваемой компетенции студенты приобретают следующие знания, умения и навыки: ОК-3, ОПК-1, ПК-1.

### **1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОВЕДЕНИЯ ИНТЕРАКТИВНЫХ ЗАНЯТИЙ**

Рабочим учебным планом дисциплины для студентов очной формы обучения предусмотрено 10 (4 лекционных, 6 практических) часов интерактивных занятий и для студентов заочной формы обучения – 2 часа практических интерактивных занятий.

### **2. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ИНТЕРАКТИВНЫХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Интерактивный («Inter» - это взаимный, «act» - действовать) – означает взаимодействовать, находиться в режиме беседы, диалога с кем-либо. Другими словами, в отличие от активных методов, интерактивные ориентированы на более широкое взаимодействие студентов не только с преподавателем, но и друг с другом и на доминирование активности студентов в процессе обучения. Место преподавателя на интерактивных занятиях сводится к направлению деятельности студентов на достижение целей занятия. Преподаватель также разрабатывает план занятия (обычно, это интерактивные упражнения и задания, в ходе выполнения которых студент изучает материал).

Интерактивное обучение — это специальная форма организации познавательной деятельности. Она подразумевает вполне конкретные и прогнозируемые цели. **Цель** состоит в создании комфортных условий обучения, при которых студент или слушатель чувствует свою успешность, свою интеллектуальную состоятельность, что делает продуктивным сам процесс обучения, дает знания и навыки, а также создает базу для работы по решению проблем после того, как обучение закончится.

Другими словами, интерактивное обучение – это, прежде всего, диалоговое обучение, в ходе которого осуществляется взаимодействие между студентом и преподавателем, между самими студентами.

**Принципы работы на интерактивном занятии:**

- занятие – не лекция, а общая работа.
- все участники равны независимо от возраста, социального статуса, опыта, места работы.
- каждый участник имеет право на собственное мнение по любому вопросу.
- нет места прямой критике личности (подвергнуться критике может только идея).
- все сказанное на занятии – не руководство к действию, а информация к размышлению.

Интерактивное обучение позволяет решать одновременно несколько задач, главной из которых является развитие коммуникативных умений и навыков. Данное обучение помогает установлению эмоциональных контактов между учащимися, обеспечивает воспитательную задачу, поскольку приучает работать в команде, прислушиваться к мнению своих товарищей, обеспечивает высокую мотивацию, прочность знаний, творчество и фантазию, коммуникабельность, активную жизненную позицию, ценность индивидуальности, свободу самовыражения, акцент на деятельность, взаимоуважение и демократичность. Использование интерактивных форм в

процессе обучения, как показывает практика, снимает нервную нагрузку обучающихся, дает возможность менять формы их деятельности, переключать внимание на узловые вопросы темы занятий.

В учебной дисциплине «Организация переработки сельскохозяйственной продукции» используются три вида интерактивных занятий:

- проблемная лекция;
- круглый стол;
- учебная дискуссия;
- деловая игра.

**Проблемная лекция.** Активность проблемной лекции заключается в том, что преподаватель в начале и по ходу изложения учебного материала создает проблемные ситуации и вовлекает слушателей в их анализ. Разрешая противоречия, заложенные в проблемных ситуациях, они самостоятельно могут прийти к тем выводам, которые преподаватель должен был сообщить в качестве новых знаний. При этом преподаватель, используя определенные методические приемы включения слушателей в общение, как бы вынуждает. «подталкивает» их к поиску правильного решения проблемы. На проблемной лекции слушатель находится в социально активной позиции, особенно когда она идет в форме живого диалога. Он высказывает свою позицию, задает вопросы, находит ответы и представляет их на суд всей аудитории. Когда аудитория привыкает работать в диалогических позициях, усилия педагога окупаются сторицей – начинается совместное творчество. Если традиционная лекция не позволяет установить сразу наличие обратной связи между аудиторией и педагогом, то диалогические формы взаимодействия со слушателями позволяют контролировать такую связь.

Лекция становится проблемной в том случае, когда в ней реализуется принцип проблемности, а именно:

- дидактическая обработка содержания учебного курса до лекции, когда преподаватель разрабатывает систему познавательных задач – учебных проблем, отражающих основное содержание учебного предмета;
- развёртывание этого содержания непосредственно на лекции, то есть построение лекции как диалогического общения преподавателя со студентами.

Диалогическое общение – диалог преподавателя со студентами по ходу лекции на тех этапах, где это целесообразно, либо внутренний диалог (самостоятельное мышление), что наиболее типично для лекции проблемного характера. Во внутреннем диалоге студенты вместе с преподавателем ставят вопросы и отвечают на них или фиксируют вопросы для последующего выяснения в ходе самостоятельных заданий, индивидуальной консультации с преподавателем или же обсуждения с другими студентами, а также на семинаре.

Диалогическое общение – необходимое условие для развития мышления студентов, поскольку по способу своего возникновения мышление

диалогично. Для диалогического общения преподавателя со студентами необходимы следующие условия:

- преподаватель входит в контакт со студентами как собеседник, пришедший на лекцию «поделиться» с ними своим личным опытом;

- преподаватель не только признаёт право студентов на собственное суждение, но и заинтересован в нём;

- новое знание выглядит истинным не только в силу авторитета преподавателя, учёного или автора учебника, но и в силу доказательства его истинности системой рассуждений;

- материал лекции включает обсуждение различных точек зрения на решение учебных проблем, воспроизводит логику развития науки, её содержания, показывает способы разрешения объективных противоречий в истории науки;

- общение со студентами строится таким образом, чтобы подвести их к самостоятельным выводам, сделать их соучастниками процесса подготовки, поиска и нахождения путей разрешения противоречий, созданных самим же преподавателем;

- преподаватель строит вопросы к вводимому материалу и стимулирует студентов к самостоятельному поиску ответов на них по ходу лекции.

**Круглый стол** — это метод активного обучения, одна из организационных форм познавательной деятельности учащихся, позволяющая закрепить полученные ранее знания, восполнить недостающую информацию, сформировать умения решать проблемы, укрепить позиции, научить культуре ведения дискуссии. Характерной чертой «круглого стола» является сочетание тематической дискуссии с групповой консультацией.

Основной целью проведения «круглого стола» является выработка у учащихся профессиональных умений излагать мысли, аргументировать свои соображения, обосновывать предлагаемые решения и отстаивать свои убеждения. При этом происходит закрепление информации и самостоятельной работы с дополнительным материалом, а также выявление проблем и вопросов для обсуждения.

Важной задачей при организации «круглого стола» является:

- обсуждение в ходе дискуссии одной-двух проблемных, острых ситуаций по данной теме;

- иллюстрация мнений, положений с использованием различных наглядных материалов (схемы, диаграммы, графики, аудио-, видеозаписи, фото-, кинодокументы);

- тщательная подготовка основных выступающих (не ограничиваться докладами, обзорами, а высказывать свое мнение, доказательства, аргументы).

При проведении «круглого стола» необходимо учитывать некоторые особенности:

а) нужно, чтобы он был действительно круглым, т.е. процесс коммуникации, общения, происходил «глаза в глаза». Принцип «круглого стола» (не случайно он принят на переговорах), т.е. расположение участников лицом друг к другу, а не в затылок, как на обычном занятии, в целом приводит к возрастанию активности, увеличению числа высказываний, возможности личного включения каждого учащегося в обсуждение, повышает мотивацию учащихся, включает невербальные средства общения, такие как мимика, жесты, эмоциональные проявления.

б) преподаватель также располагался в общем кругу, как равноправный член группы, что создает менее формальную обстановку по сравнению с общепринятой, где он сидит отдельно от студентов они обращены к нему лицом. В классическом варианте участники адресуют свои высказывания преимущественно ему, а не друг другу. А если преподаватель сидит среди студентов, обращения членов группы друг к другу становятся более частыми и менее скованными, это также способствует формированию благоприятной обстановки для дискуссии и развития взаимопонимания между преподавателем и студентами.

«Круглый стол» целесообразно организовать следующим образом:

1) Преподавателем формулируются (рекомендуется привлекать и самих студентов) вопросы, обсуждение которых позволит всесторонне рассмотреть проблему;

2) Вопросы распределяются по подгруппам и раздаются участникам для целенаправленной подготовки;

3) Для освещения специфических вопросов могут быть приглашены специалисты (юрист, социолог, психолог, экономист);

4) В ходе занятия вопросы раскрываются в определенной последовательности.

Выступления специально подготовленных студентов обсуждаются и дополняются. Задаются вопросы, студенты высказывают свои мнения, спорят, обосновывают свою точку зрения.

**Дискуссия** (от лат. *discussio* — исследование, рассмотрение) — это всестороннее обсуждение спорного вопроса в публичном собрании, в частной беседе, споре. Другими словами, дискуссия заключается в коллективном обсуждении какого-либо вопроса, проблемы или сопоставлении информации, идей, мнений, предложений. Цели проведения дискуссии могут быть очень разнообразными: обучение, тренинг, диагностика, преобразование, изменение установок, стимулирование творчества и др.

Во время дискуссии студенты могут либо дополнять друг друга, либо противостоять один другому. В первом случае проявляются черты диалога, а

во втором дискуссия приобретает характер спора.

*Роль организатора «круглого стола» сводится к следующему:*

- заранее подготовить вопросы, которые можно было бы ставить на обсуждение по выводу дискуссии, чтобы не дать ей погаснуть;
- не допускать ухода за рамки обсуждаемой проблемы;
- обеспечить широкое вовлечение в разговор как можно большего количества студентов, а лучше — всех;
- не оставлять без внимания ни одного неверного суждения, но не давать сразу же правильный ответ; к этому следует подключать учащихся, своевременно организуя их критическую оценку;
- не торопиться самому отвечать на вопросы, касающиеся материала дискуссии: такие вопросы следует переадресовывать аудитории;
- следить за тем, чтобы объектом критики являлось мнение, а не участник, выразивший его.
- сравнивать разные точки зрения, вовлекая учащихся в коллективный анализ и обсуждение, помнить слова К.Д. Ушинского о том, что в основе познания всегда лежит сравнение.

*Эффективность проведения дискуссии зависит от таких факторов, как:*

- подготовка (информированность и компетентность) студента по предложенной проблеме;
- семантическое однообразие (все термины, дефиниции, понятия и т.д. должны быть одинаково поняты всеми учащимися);
- корректность поведения участников;
- умение преподавателя проводить дискуссию.

Основная часть дискуссии обычно предполагает ситуацию сопоставления, конфронтации и даже конфликта идей, который в случае, неумелого руководства дискуссией может перерасти в конфликт личностей. Завершающим этапом дискуссии является выработка определенных единых или компромиссных мнений, позиций, решений. На этом этапе осуществляется контролирующая функция занятия.

*Деловая игра* — средство моделирования разнообразных условий профессиональной деятельности (включая экстремальные) методом поиска новых способов ее выполнения. Деловая игра имитирует различные аспекты человеческой активности и социального взаимодействия. Игра также является методом эффективного обучения, поскольку снимает противоречия между абстрактным характером учебного предмета и реальным характером профессиональной деятельности. Существует много названий и разновидностей деловых игр, которые могут отличаться методикой проведения и поставленными целями: дидактические и управленческие игры,

ролевые игры, проблемно-ориентированные, организационно-деятельностные игры и др.

Деловая игра позволяет найти решение сложных проблем путем применения специальных правил обсуждения, стимулирования творческой активности участников как с помощью специальных методов работы (например, методом «мозгового штурма»), так и с помощью модеративной работы психологов-игротехников, обеспечивающих продуктивное общение.

Проблемно-ориентированная деловая игра проводится обычно не более 3-х дней. Она позволяет сгенерировать решение множества проблем и наметить пути их решения, запустить механизм реализации стратегических целей. Деловая игра особенно эффективна при компетентностно-ориентированном образовательном процессе.

Специфика обучающих возможностей деловой игры как метода активного обучения состоит в следующем:

- процесс обучения максимально приближен к реальной практической деятельности руководителей и специалистов. Это достигается путем использования в деловых играх моделей реальных социально-экономических отношений.

- метод деловых игр представляет собой не что иное, как специально организованную деятельность по активизации полученных теоретических знаний, переводу их в деятельностный контекст. То, что в традиционных методах обучения «отдается на откуп» каждому учащемуся без учета его готовности и способности осуществить требуемое преобразование, в деловой игре приобретает статус метода. Происходит не механическое накопление информации, а деятельностное распрямление какой-то сферы человеческой реальности.

*Условия проведения деловых игр:*

- проигрывать реальные события;
- приводимые факты должны быть интересными, «живыми»;
- ситуации должны быть проблемными;
- обеспечение соответствия выбранной игровой методики учебным целям и уровню подготовленности участников;
- проверка пригодности аудитории для занятия;
- использование адекватных характеру игры способов фиксации ее процесса поведения игроков;
- определение способов анализа игрового процесса, оценка действий игроков с помощью системы критериев;
- оптимизация требований к участникам;
- структурирование игры во времени, обеспечение примерного соблюдения ее временного регламента, продолжительности пауз, завершении

этапов и всего процесса игры;

- формирование игровой группы;
- руководство игрой, контроль за ее процессом;
- подведение итогов и оценка результатов.

*Пример правил деловой игры:*

- работа по изучению, анализу и обсуждению заданий в командах осуществляется в соответствии с предложенной схемой сотрудничества.

- выступление должно содержать анализ и обобщение. Ответы на предложенные вопросы должны быть аргументированными и отражать практическую значимость рассматриваемой проблемы.

- после выступления любым участником могут быть заданы вопросы на уточнение или развитие проблемы. Вопросы должны быть краткими и четкими.

- ответы на вопросы должны быть строго по существу, обоснованными и лаконичными.

- при необходимости развития и уточнения проблемы любым участником игры могут быть внесены предложения и дополнения. Они должны быть корректны и доброжелательны.

*Пример прав и обязанностей участников:*

1) Преподаватель:

- инструктирует участников деловой игры по методике ее проведения;
- организует формирование команд, экспертов;
- руководит ходом деловой игры в соответствии с дидактическими целями и правилами деловой игры;
- вносит в учебную деятельность оперативные изменения, задает вопросы, возражает и при необходимости комментирует содержание выступлений;

- вникает в работу экспертов, участвует в подведении итогов. Способствует научному обобщению результатов;

- организует подведение итогов.

2) Экспертная группа:

- оценивает деятельность участников деловой игры в соответствии с разработанными критериями;

- дорабатывает в ходе деловой игры заранее подготовленные критерии оценки деятельности команд;

- готовит заключение по оценке деятельности команд, обсуждают его с преподавателем;

- выступает с результатами оценки деятельности команд;

- распределяет по согласованию с преподавателем места между командами.



3) Участники игры:

- выполняют задания и обсуждают проблемы в соответствии со схемой сотрудничества в командах;
- доброжелательно выслушивают мнения;
- готовят вопросы, дополнения;
- строго соблюдают регламент;
- активно участвуют в выступлении.

### **3. СОДЕРЖАНИЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИНТЕРАКТИВНЫХ ЗАНЯТИЙ**

#### **Тема Организация переработки молока**

*Проблемная лекция на предмет рассмотрения организации переработки молока. В ходе лекции ставятся проблемные вопросы по разработке бизнес-плана по организации переработки молока.*

#### **Тема Организация системы управления качеством**

*Круглый стол по вопросам организации системы управления качеством.*

Вопросы, выносимые на обсуждение:

- понятие контроля качества продукции;
  - виды контроля;
  - что входит в организацию системы управления качеством?

Для проведения круглого стола студенты предварительно в рамках лекционного занятия знакомятся с основными элементами системы управления качеством.

Круглый стол позволяет студентам закрепить пройденный материал, а также высказать свое суждение о современной системе *управления качеством*.

#### **Тема Организация переработки скота и выработки мясопродуктов**

*Учебная дискуссия по проблемам организации переработки скота.*

Вопросы, выносимые на обсуждение:

- организация переработки мяса;
- типы предприятий мясной промышленности;
  - экономическая эффективность переработки мяса;
  - пути снижения потерь при переработке мяса.

Для участия в обсуждении студенты должны быть ознакомлены с типами предприятий, показателями экономической эффективности переработки мяса, схемой движения мяса от производителя до конечного потребителя.

Проведение круглого стола направлено на закрепление знаний, полученных студентами, а также умение вести дискуссию. Кроме

лекционного материала, в ходе подготовки к дискуссии студентам рекомендуется ознакомиться с бухгалтерской отчетностью предприятий различных отраслей и ОПФ.

#### **4. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ НА ИНТЕРАКТИВНЫХ ЗАНЯТИЯХ**

Каждая форма интерактивного занятия нацелена на формирование у студентов навыков коллективной работы, а также навыков формулирования собственных выводов и суждений относительно проблемного вопроса. Вместе с тем, формы проведения предусмотренных занятий различаются, поэтому критерии оценивания устанавливаются отдельно для каждой формы занятий. Максимальный балл за участие в круглом столе, учебной дискуссии или деловой игре для студентов очной формы обучения – 2 балла.

##### **Критерии оценивания работы студента на круглом столе**

Критерий	ДО	ЗО
Студент выступает с проблемным вопросом	0,7	0,7
Высказывает собственное суждение по вопросу, аргументировано отвечает на вопросы оппонентов	0,8	0,9
Демонстрирует предварительную информационную готовность к обсуждению	0,3	0,6
Грамотно и четко формулирует вопросы к выступающему	0,2	0,5
<i>Итоговый максимальный балл</i>	<i>2,0</i>	<i>2,5</i>

##### **Критерии оценивания работы студента в учебной дискуссии**

Критерий	ДО	ЗО
Демонстрирует полное понимание обсуждаемой проблемы, высказывает собственное суждение по вопросу, аргументировано отвечает на вопросы участников, соблюдает регламент выступления	2,0	2,5
Понимает суть рассматриваемой проблемы, может высказать типовое суждение по вопросу, отвечает на вопросы участников, однако выступление носит затянутый или не аргументированный характер	1,0	1,5
Принимает участие в обсуждении, однако собственного мнения по вопросу не высказывает, либо высказывает мнение, не отличающееся от мнения других докладчиков	0,6	1,0
Не принимает участия в обсуждении	0	0

## МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЕ СТУДЕНТОВ

Изучение дисциплины «Организация переработки сельскохозяйственной продукции» предусматривает систематическую самостоятельную работу студентов над материалами; развитие навыков самоконтроля, способствующих интенсификации учебного процесса. Изучение лекционного материала по конспекту лекций должно сопровождаться изучением рекомендуемой литературы, основной и дополнительной. Основной целью организации самостоятельной работы студентов является систематизация и активизация знаний, полученных ими на лекциях и в процессе подготовки к практическим (семинарским) занятиям.

Основными задачами самостоятельных внеаудиторных занятий являются:

- закрепление, углубление, расширение и систематизация занятий;
- формирование профессиональных умений и навыков;
- формирование умений и навыков самостоятельного умственного труда;
- мотивирование регулярной целенаправленной работы по освоению дисциплины;
- развитие самостоятельности мышления;
- формирование уверенности в своих силах, волевых черт характера, способности к самоорганизации;
- овладение технологическим учебным инструментом.

Методические указания включают в себя задания самостоятельной работы для закрепления и систематизации знаний, задания самостоятельной работы для формирования умений и задания для самостоятельного контроля знаний.

Задания для закрепления и систематизации знаний включают в себя перечень тем рефератов, а также рекомендации по подготовке реферата и доклада.

Задания для формирования умений содержат ситуационные задачи по курсу.

Задания для самостоятельного контроля знаний позволят закрепить пройденный материал и сформировать навыки формулирования кратких ответов на поставленные вопросы.

Задания включают вопросы для самоконтроля и тесты для оценки уровня освоения материала теоретического курса. Для удобства работы с материалом, все задания разбиты по темам дисциплины.

Самостоятельный контроль знаний студентами позволяет сформировать следующие компетенции: ОК-3, ОПК-1, ПК-1.

## 1. Содержание самостоятельной работы и формы ее контроля

№ п/п	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Всего часов	Содержание самостоятельной работы	Формы контроля
1.	Раздел 1. Теоретические основы экономики и организации производства в перерабатывающей промышленности	22	Работа с учебной литературой. Подготовка докладов. Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации, подготовка заключения по обзору. Анализ фактических материалов, составление выводов на основе проведенного анализа	Опрос, оценка выступлений.
2.	Раздел 2. Организация производственного процесса	42	Работа с учебной литературой. Подготовка докладов. Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации, подготовка заключения по обзору. Анализ фактических материалов, составление выводов на основе проведенного анализа	Опрос, оценка выступлений. Проверка заданий
	Итого	64		

## 2. Задания самостоятельной работы для закрепления и систематизации знаний

### 2.1. Подготовка доклада

**Доклад** – это форма работы, напоминающая реферат, но предназначенная по определению для устного сообщения. Доклад задаётся студенту в ходе текущей учебной деятельности, чтобы он выступил с ним устно на одном из семинарских или практических занятий. На подготовку отводится достаточно много времени (от недели и более).

Поскольку доклад изначально планируется как устное выступление, он несколько отличается от тех видов работ, которые постоянно сдаются преподавателю и оцениваются им в письменном виде. Необходимость устного выступления предполагает соответствие некоторым дополнительным критериям. Если письменный текст должен быть правильно построен и оформлен, грамотно написан и иметь удовлетворительно раскрывающее тему содержание, то для устного выступления этого мало. Устное выступление,

чтобы быть удачным, должно хорошо восприниматься на слух, то есть быть интересно для аудитории подано.

Текст доклада должен быть построен в соответствии с регламентом предстоящего выступления. Преподаватель обычно заранее сообщает, сколько времени отводится докладчику (5-7 минут). Уложиться в регламент очень важно, так как этот момент даже выходит на первое место среди критериев оценки доклада. В противном случае вас прервут, вы не успеете сказать всего, что рассчитывали, причем, вероятно, самого главного, поскольку обычно в конце доклада делаются выводы. От того качество выступления станет намного ниже и произведенное вами впечатление, как и полученная оценка, оставят желать лучшего.

Поэтому не меньшее внимание, чем написание самого доклада, следует уделить его чтению. Написав черновой вариант, попробуйте прочесть его самому себе или кому – то из взрослых и друзей вслух. При этом нужно читать не торопясь, но без лишней медлительности, стараясь приблизить темп речи к своему обычному темпу чтения вслух. Дело в том, что волнение во время чтения доклада перед аудиторией помешает вам всё время контролировать темп своей речи, и она всё равно самопроизвольно приобретет обычно свойственный темп, с той лишь разницей, что будет несколько более быстрой из – за волнения. Так что, если ваш текст окажется невозможно прочитать за установленное регламентом время, не стоит делать вывод, что читать нужно вдвое быстрее. Лучше просто пересмотреть доклад и постараться сократить в нём самое главное, избавиться от лишних эпитетов, вводных оборотов – там, где без них можно обойтись. Сделав первоначальное сокращение, перечитайте снова текст. Если опять не удалось уложиться в регламент, значит, нужно что – то радикально менять в структуре текста: сократить смысловую разбежку по вводной части (сделать так, чтобы она быстрее подводила к главному), сжать основную часть, в заключительной части убрать всё, кроме выводов, которые следует пронумеровать и изложить тезисно, сделав их максимально чёткими и краткими.

Очень важен и другой момент. Не пытайтесь выступить экспромтом или полужэкспромтом, не отступайте в момент выступления слишком далеко от подготовительного текста.

Выбирая тему, следует внимательно просмотреть список и выбрать несколько наиболее интересных и предпочтительных для вас тем.

Доклад пишите аккуратно, без помарок, чтобы вы могли быстро воспользоваться текстом при необходимости.

Отвечайте на вопросы конкретно, логично, по теме, с выводами и обобщением, проявляя собственное отношение к проблеме.

В конце доклада укажите используемую литературу.

Приводимые в тексте цитаты и выписки обязательно документируйте со ссылками на источник.

### **Темы докладов**

1. Исторические аспекты теории организации деятельности предприятия.

2. Сравнительный анализ различных подходов к формированию производственной структуры предприятия.
3. Методы организации производства.
4. Комплексная подготовка производства на предприятии отрасли (мясной, молочной, пивоваренной, кондитерской и т.п.).
5. Нормирование материальных ресурсов на предприятии.
6. Логистический подход к организации хранения запасов.
7. Патентная защита результатов НИОКР на предприятиях по переработке сельскохозяйственной продукции.
8. Особенности сырьевого снабжения предприятий, перерабатывающих продукты животного происхождения.
9. Организация маркетинговой деятельности в пищевой и перерабатывающей промышленности.
10. Организация инновационной деятельности на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности.
11. Организация инвестиционной деятельности на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности.
12. Организация внешнеэкономической деятельности на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности.
13. Современные системы управления качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности.
14. Передовые технологии производства на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности.
15. Финансовое планирование на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности.
16. Планирование технического развития производства на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности.

## 2.2. Подготовка реферата

**Реферат** (от лат. *refero* ‘сообщаю’) – краткое изложение в письменном виде или в форме публичного доклада содержания научного труда (трудов), литературы по теме.

Это самостоятельная научно – исследовательская работа студента, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы; приводит различные точки зрения, а так же собственные взгляды на неё. Содержание реферата должно быть логичным; изложение материала носить проблемно – тематический характер. Тематика рефератов обычно определяется преподавателем, но в определении темы инициативу может проявить и студент.

Прежде чем выбрать тему для реферата, автору необходимо выяснить свой интерес, определить, над какой проблемой он хотел бы поработать, более глубоко её изучить.

### **Этапы работы над рефератом**

#### **Выбор темы:**

Не беритесь за тему, которую вам навязывают, когда к ней, что называется, не лежит душа. В большинстве случаев хорошо получается только та работа, к которой испытываешь интерес. Предпочтительно, чтобы окончательная формулировка темы была чёткой и достаточно краткой. В ней не должно быть длинных, придаточных предложений. Хорошо, если в названии будет указан ракурс вашего подхода к теме. Не считайте, что тема должна полностью определять все содержание и строение дисциплины. Как правило, в процессе написания выявляются новые нюансы вопроса, порой возникают довольно продуктивные отвлечения от основной темы, и сама формулировка проблемы часто конкретизируется и немного меняется. Лучше подкорректировать тему под уже написанный текст, чем переписывать текст до тех пор пока он, наконец, идеально совпадёт с выбранной вами темой. Поэтому формулируйте тему так, чтобы была возможность всё – таки её подкорректировать. Если тема уже утверждена, а вам вдруг она показалась уже не интересной, слишком простой или, наоборот, слишком трудной, не просите заменить её. Раз так получилось, с большей вероятностью можно предположить, что как только тему сменят, она опять вам разонравится. Старайтесь доводить начатое до конца. Однако, если написанная работа никак не клеится и вы уверены, что это из – за темы, - попробуйте её сменить.

#### **Подбор источников по теме (как правило, при разработке реферата используется не менее 8 – 10 различных источников)**

Студенты самостоятельно подбирают литературу, необходимую при написания реферата. Для этого вы должны научиться работать с каталогами. Составление библиографии.

#### **Разработка плана реферата**

Структура реферата должна быть следующей:

1. Титульный лист
2. Содержание (в нём последовательно излагаются названия пунктов реферата, указываются страницы, с которых начинается каждый пункт).
3. Введение (формулируется суть исследуемой проблемы, обосновывается выбор темы, определяется её значимость и актуальность, указывается цель задачи реферата, даётся характеристика используемой литературы).
4. Основная часть (каждый раздел её, доказательно раскрывая отдельную проблему или одну из её сторон, логически является продолжением предыдущего; в основной части могут быть предоставлены таблицы, графики, схемы).
5. Заключение (подводятся итоги или даётся обобщённый вывод по теме реферата, предлагаются рекомендации).

## 6. Список использованных источников.

Под рубрикацией текста понимается его членение на логически самостоятельные составные части.

Если введение и заключение обычно бывают цельными, то основная часть, в свою очередь, подвергается более дробной рубрикации на главы и параграфы. Она осуществляется посредством нумерации и заголовков.

Каждый заголовок должен строго соответствовать содержанию следующего за ним текста.

Название глав и параграфов не следует делать ни слишком многословными, длинными, ни чересчур краткими. Длинные заголовки, занимающие несколько строк, выглядят громоздкими и с трудом воспринимаются. Тем более, что названия глав и параграфов набираются более крупными буквами. Слишком краткое название теряет всякую конкретность и воспринимается как общие. В заголовок не следует включать узкоспециальные термины, сокращения, аббревиатуру, формулы.

Помимо выделения частей текста, имеющих названия и номера, существует более дробная рубрикация без использования номеров и названий. Это деление текста на абзацы, то есть периодическое логически обусловленное отделение фрагментов написанного друг от друга с отступом вправо в начале первой строчки фрагмента. Абзацы позволяют сделать излагаемые мысли более рельефными, облегчают восприятие текста при чтении и его осмысление.

Желательно, чтобы объём абзацев был средним. Редкость отступов делает текст монотонным, а чрезмерная частота мешает сосредоточиться читателю на мысли автора.

Между абзацами непременно должна существовать логическая связь, объединяющая их в цельное повествование.

### **Стилистика текста**

Очень важно не только то, как вы раскроете тему, но и язык, стиль, общая манера подачи содержания.

Научный текст красив, когда он максимально точен и лаконичен. Используемые в нём средства выражения, прежде всего, должны отличаться точностью, смысловой ясностью. Ключевые слова научного текста – это не просто слова, а понятия. Когда вы пишете, пользуйтесь понятийным аппаратом, то есть установленной системой терминов, значение и смысл которых должен быть для вас не расплывчатым, а чётким и ясным. Необходимость следить за тем, чтобы значение используемых терминов соответствовало принятому в данной дисциплине употреблению.

Вводные слова и обороты типа «итак», «таким образом» показывают, что данная часть текста служит как бы обобщением изложенного выше. Слова и обороты «следовательно», «отсюда следует, что...» свидетельствуют о том, что между сказанным выше и тем, что будет сказано сейчас, существуют причинно – следственные отношения. Слова типа «вначале», «во – первых», «во – вторых», «прежде всего», «наконец», «в заключении сказанного» указывают на место излагаемой мысли или факта в логической



структуре текста. Слова и обороты «однако», «тем не менее», «впрочем», «между тем» выражают наличие противоречия между только что сказанным и тем, что сейчас будет сказано.

Обороты типа «рассмотрим подробнее...» или «перейдём теперь к...» помогают более чёткой рубрикации текста, поскольку подчёркивают переход к новой невыделенной особой рубрикой части изложения.

Показателем культуры речи является высокий процент в тексте сложносочинённых и сложноподчинённых предложений. Сплошной поток простых предложений производит впечатление примитивности и смысловой бедности изложения. Однако следует избегать слишком длинных, запутанных и громоздких сложных предложений, читая которые, к концу забываешь, о чём говорилось в начале.

В тексте не должно быть многословия, смыслового дублирования, тавтологий. Его не стоит загромождать витиеватыми канцелярскими оборотами, ненужными повторами. Никогда не употребляйте слов и терминов, точное значение которых вам не известно.

### **Цитаты и ссылки**

Необходимым элементом написания работы является цитирование. Цитаты в умеренных количествах украшают текст и создают впечатление основательности: вы подкрепляете и иллюстрируете свои мысли высказываниями авторитетных учёных, выдержками из документов и т. д. Однако цитирование тоже требует определённых навыков, поскольку на цитируемый источник надо грамотно оформить ссылку. Отсутствие ссылки представляет собой нарушение авторских прав, а неправильно оформленная ссылка рассматривается как серьёзная ошибка. Умение правильно, с соблюдением чувства меры, к месту цитировать источник – один из самых необходимых навыков при выполнении рефератов и докладов, т. к. обилие цитат может произвести впечатление несамостоятельности всей работы в целом.

Наиболее распространённая форма цитаты – прямая.

Например: «Язык, - отмечал А. П. Чехов, - должен быть прост и изящен».

Если вы цитируете источник, обязательно нужно на него сослаться. В студенческих работах обычно это делается с помощью внутритекстовых сносок.

### **Сокращения в тексте**

В текстах принята единая система сокращений, которой необходимо следовать и при написании работы. Обязательно нужно сокращать слова «век», «год» при указании конкретных дат и просто хронологических границ описываемых явлений и событий. Когда эти слова употребляются в единственном числе, при сокращении оставляется только первая буква: 1967 г., XX в. Если речь идёт о нескольких датах или веках, или о периоде, длившемся с какого – то года по какой – то на протяжении нескольких веков, первая буква слова «век» или «год» удваивается: 1902 – 1917 гг., X – XIV вв.

Сложные термины, названия организаций, учреждений, политических партий сокращаются с помощью установленных аббревиатур, которые состояются из первых букв каждого слова, входящего в название. Так, вместо слов «высшее учебное заведение» принято писать «вуз» (обратите внимание на то, что в данном случае все буквы аббревиатуры – строчные). Название учебных и академических учреждений тоже сокращаются по первым буквам: Российская Академия наук – РАН. В академическом тексте можно пользоваться и аббревиатурами собственного сочинения, сокращая таким образом, часто встречающихся в работе сложные составные термины. При первом употреблении такой аббревиатуры необходимо в скобках или в сноске дать её объяснение.

В конце предложения (но не в середине!) принято иногда пользоваться установленными сокращениями некоторых слов и оборотов, например: «и др.» (и другие), «и т. п.» (и тому подобное), «и т. д.» (и так далее), «и пр.» (и прочее).оборот «то есть» сокращается по первым буквам: «т. е.». Внутри предложения такие сокращения не допускаются.

Некоторые виды сокращений допускаются и требуются только в ссылках, тогда как в самом тексте их не должно быть. Это «см.» (смотри), «ср.» (сравни), «напр.» (например), «акад.» (академик), «проф.» (профессор).

Названия единиц измерения при числовых показателях сокращаются строго установленным образом: оставляется строчная буква названия единицы измерения, точка после неё не ставится: 3л (три литра), 5м (пять метров), 7т (семь тонн), 4 см (четыре сантиметра).

Рассмотрим теперь правила оформления числительных в академическом тексте. Порядковые числительные – «первый», «пятых», «двести восьмой» пишутся словами, а не цифрами. Если порядковое числительное входит в состав сложного слова, оно записывается цифрой, а рядом через дефис пишется вторая часть слова, например: «девятипроцентный раствор» записывается как «9 – процентный раствор».

Однозначные количественные числительные в тексте пишутся словами: «в течение шести лет», «сроком до пяти месяцев». Многозначные количественные числительные записываются цифрами: «115 лет», «320 человек». В тех случаях, когда числительным начинается новый абзац, оно записывается словами. Если рядом с числом стоит сокращённое название единицы измерения, числительное пишется цифрой независимо от того, однозначное оно или многозначное.

Количественные числительные в падежах кроме именительного, если записываются цифрами, требуют добавления через дефис падежного окончания: «в 17-ти», «до 15-ти». Если за числительным следует относящееся к нему существительное, то падежное окончание не пишется: «в 12 шагах», а не в «12-ти шагах».

Порядковые числительные, когда они записываются арабскими цифрами, требуют падежных окончаний, которые должны состоять: из одной буквы в тех случаях, когда перед окончанием числительного стоит одна или две согласные или «й»: «5-я группа», а не «5-ая», «в 70-х годах», а не «в 70-

ых»; Из двух букв, если числительное оканчивается на согласную и гласную: «2-го», а не «2-ого» или «2-о».

Если порядковое числительное следует за существительным, к которому относится, то оно пишется цифрой без падежного окончания: «в параграфе 1», «на рис. 9».

Порядковые числительные, записываются римскими цифрами, никогда не имеют падежных окончаний, например, «в XX веке», а не «в XX-ом веке» и т. п.

### **Оформление текста**

Реферат должен быть отпечатан на компьютере. Текст реферата должен быть отпечатан на бумаге стандартом А4 с оставлением полей по стандарту: верхнее и нижнее поля по 2,0 см., слева - 3 см., справа – 1 см.

Заглавия (название глав, параграфов) следует печатать жирным шрифтом (14), текст – обычным шрифтом (14) и интервалом между строк 1,5.

В тексте должны быть четко выделены абзацы. В абзаце отступление красной строки должно составлять 1,25 см., т. е. 5 знаков (печатается с 6-го знака).

Работа должна иметь сквозную нумерацию арабскими цифрами. Номер страницы ставится внизу страницы по центру без точки на конце.

Нумерация страниц документа (включая страницы, занятые иллюстрациями и таблицами) и приложений, входящих в состав этого документа, должна быть сквозной, первой страницей является титульный лист.

На втором листе документа помещают содержание, включающее номера и наименование разделов и подразделов с указанием номеров листов (страниц). Слово «Содержание» записывают в виде заголовка (симметрично тексту) с прописной буквы. Наименования, включенные в содержание, записывают строчными буквами, начиная с прописной.

Разделы должны иметь порядковые номера в пределах всего документа (части) и обозначаться арабскими цифрами без точки, записанными с абзацевого отступа. Раздел рекомендуется начинать с нового листа (страницы).

Подразделы должны иметь нумерацию в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится.

Разделы и подразделы должны иметь заголовки, кратко и четко отражающие содержание разделов и подразделов. Заголовки следует печатать с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая. Переносы слов по слогам в заголовках не допускаются. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Расстояния между заголовком и текстом при выполнении документа машинописным способом должно быть равно 3-4 интервалам.

Обширный материал, не поддающийся воспроизведению другими способами, целесообразно сводить в таблицы. Таблица может содержать справочный материал, результаты расчетов, графических построений,

экспериментов и т. д. Таблицы применяют также для наглядности и сравнения показателей.

При выборе темы реферата старайтесь руководствоваться:

- вашими возможностями и научными интересами;
- глубиной знания по выбранному направлению;
- желанием выполнить работу теоретического, практического или опытно – экспериментального характера;
- возможностью преемственности реферата с выпускной квалификационной работой.

Объём реферата может колебаться в пределах 5 – 15 печатных страниц; все приложения к работе не входят в её объём.

Реферат должен быть выполнен грамотно, с соблюдением культуры изложения.

Обязательно должны иметься ссылки на используемую литературу.

### **Тематика рефератов**

17. Исторические аспекты теории организации деятельности предприятия.
18. Сравнительный анализ различных подходов к формированию производственной структуры предприятия.
19. Методы организации производства.
20. Комплексная подготовка производства на предприятии отрасли (мясной, молочной, пивоваренной, кондитерской и т.п.).
21. Нормирование материальных ресурсов на предприятии.
22. Логистический подход к организации хранения запасов.
23. Патентная защита результатов НИОКР на предприятиях по переработке сельскохозяйственной продукции.
24. Особенности сырьевого снабжения предприятий, перерабатывающих продукты животного происхождения.
25. Организация маркетинговой деятельности в пищевой и перерабатывающей промышленности.
26. Организация инновационной деятельности на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности.
27. Организация инвестиционной деятельности на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности.
28. Организация внешнеэкономической деятельности на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности.
29. Современные системы управления качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности.
30. Передовые технологии производства на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности.

31. Финансовое планирование на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности.

32. Планирование технического развития производства на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности.

### 3. Задания самостоятельной работы для формирования умений

#### Задание 1.

Предприятие ООО «Каролина», исходя из действующих производственных мощностей, может выпускать пять наименований товара. В табл. 1 приведены значения уровня конкурентоспособности товаров ООО «Каролина» и его основного конкурента. Определить перечень товаров, которые ООО «Каролина» целесообразно включить в план производства.

Таблица 1

Товар, №	1	2	3	4	5
ООО «Каролина»	0,223	0,241	0,255	0,270	0,297
Конкурент	0,220	0,245	0,260	0,262	0,290

#### Задание 2

ООО «Каролина» выпускает товар, изменение цены, индивидуального спроса и предложения на который за декаду приведены в табл. 2. Рассчитать величины рыночного спроса и предложения по каждой номенклатуре товара, если покупателей 10, а продавцов – 15.

Таблица 2

Дни	Цена, руб.	Спрос		Предложение	
		индивидуальный, шт.	рыночный, руб.	индивидуальное, шт.	рыночное, руб.
1	168	-	-	168	
2	158	18		148	
3	148	23		138	
4	138	28		128	
5	128	33		118	
6	118	43		112	
7	108	53		103	
8	103	63		100	
9	98	73		98	
10	93	83		92	

#### Задание 3

Величины рыночного спроса и предложения за декаду по каждой номенклатуре товара ООО «Каролина» представлены в табл. 3. В целях корректировки товарной стратегии предприятия на ближайшее время, необходимо проанализировать ситуацию, которая сложилась на рынке.

Таблица 3

Дни	Величина спроса, руб.	Величина предложения, руб.	Изменение, руб.	
			дефицит	избыток
1	–	423360		
2	28440	350760		
3	34040	306360		
4	38640	264960		
5	42240	226560		
6	50740	177000		
7	57240	129600		
8	64890	84975		
9	71540	49980		
10	77190	32085		

#### Задание 4

ООО «Каролина» закупило для производственного участка однотипное оборудование. Продолжительность смены на данном предприятии равна 8 часам, число рабочих дней в году – 257. Регламентированные простои оборудования составляют 3 % от режимного фонда времени. Рассчитать плановый (эффективный) фонд времени работы единицы оборудования.

#### Задание 5

У ООО «Каролина» имеется три варианта организации производства. Условно-переменные расходы на единицу продукции составляют 50 тыс. руб., условно-постоянные расходы на единицу продукции для предприятия мощностью 500 изд./год составляют 30 тыс. руб. Нормативный коэффициент сравнительной экономической эффективности капитальных вложений (норма дисконта, норма доходности) принят 0,15. Вес одного изделия – 20 т. Остальные исходные данные, различные для выбранных трех вариантов, представлены в табл. 4.

Таблица 4

Показатель	Варианты		
	1	2	3
Производственная мощность, изд./ год	500	1000	2000
Капитальные вложения, млн руб.	40	70	150

Коэффициент снижения условно-постоянных расходов, ед.	1	0,9	0,70
Средний радиус перевозок продукции, км	500	900	950

В зависимости от расстояния, стоимость перевозок изменяется следующим образом:

Таблица 5

Дальность перевозок, км	Стоимость перевозки 1 т. груза, руб.
до 600	500
600 – 1000	750
1000 – 1500	1000
более 1500	1500

Определить оптимальный вариант (размер) производственной мощности машиностроительного завода.

#### 4. Задания для самостоятельного контроля знаний

##### Раздел 1. Теоретические основы экономики и организации производства в перерабатывающей промышленности

###### *Вопросы для самоконтроля.*

1. Производственная структура предприятия и пути её совершенствования.
2. Расчет производственной мощности предприятия перерабатывающей промышленности.
3. Ресурсы предприятия и значение их эффективного использования.
4. Оценка эффективности использования основных фондов (средств) предприятия.
5. Пути повышения финансовых результатов предприятия.
6. Персонал предприятия (организации) и пути повышения эффективности использования рабочей силы.
7. Планирование численности персонала на предприятии (в организации).
8. Пути повышения производительности труда на предприятии (в организации).
9. Калькуляция затрат предприятия.
10. Организация оперативного планирования на предприятии.

##### Раздел 2. Организация производственного процесса

###### *Вопросы для самоконтроля.*

1. Формы организации производства
2. Понятие и экономическое содержание процесса производства.
3. Структура производственного процесса.
4. Классификация производственного процесса.
5. Производственный цикл и факторы его определяющие.
6. Принципы организации производственных процессов.

7. Типы производства.
8. Методы организации производства.
9. Производственная структура предприятия.
10. Типы производственной структуры предприятия.
11. Производственная мощность. Факторы, влияющие на ее величину.
12. Методы расчета производственной мощности перерабатывающего предприятия.
13. Проектирование производственной структуры предприятия.
14. Производственная программа по номенклатуре продукции. Обоснование структуры товарной продукции.
15. Основные составляющие и принципы организации инфраструктуры перерабатывающего предприятия.
16. Виды планов на предприятии.
17. Разработка производственной программы.

## Приложение 4

### **МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**



Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется в ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ (далее – Университет) с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает:

*для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:*

- размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;

- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь (в случае необходимости);

- выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

- наличие в библиотеке и читальном зале Университета Брайлевской компьютерной техники, электронных луп, видеоувеличителей, программ невизуального доступа к информации;

*для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:*

- надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

- наличие мультимедийной системы;

*для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:*

- возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения Университета, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, в отдельных группах и удаленно с применением дистанционных технологий.

### **Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.**

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Категории студентов	Формы
С нарушением слуха	- в печатной форме - в форме электронного документа
С нарушением зрения	- в печатной форме увеличенным шрифтом - в форме электронного документа - в форме аудиофайла
С нарушением опорно-двигательного аппарата	- в печатной форме - в форме электронного документа; - в форме аудиофайла

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

### **Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.**

Для студентов с ограниченными возможностями здоровья предусмотрены

следующие оценочные средства:

Категории студентов	Виды оценочных средств	Формы контроля и оценки результатов обучения
С нарушением слуха	тест	преимущественно письменная проверка
С нарушением зрения	собеседование	преимущественно устная проверка (индивидуально)
С нарушением опорно-двигательного аппарата	решение дистанционных тестов, контрольные вопросы	организация контроля с помощью электронной оболочки MOODLE, письменная проверка

Студентам с ограниченными возможностями здоровья увеличивается время на подготовку ответов к зачёту, разрешается готовить ответы с использованием дистанционных образовательных технологий.

**Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.**

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями. Эти средства могут быть предоставлены Университетом или могут использоваться собственные технические средства.

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

*Для лиц с нарушениями зрения:*

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

*Для лиц с нарушениями слуха:*

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

*Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:*

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине (модулю) обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся:

- инструкция по порядку проведения процедуры оценивания предоставляется в доступной форме (устно, в письменной форме, устно с использованием услуг сурдопереводчика);

- доступная форма предоставления заданий оценочных средств (в печатной форме, в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа,

задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода);

- доступная форма предоставления ответов на задания (письменно на бумаге, набор ответов на компьютере, с использованием услуг ассистента, устно). При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю) может проводиться в несколько этапов.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

### **Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.**

Для освоения дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья предоставляются основная и дополнительная учебная литература в виде электронного документа в фонде библиотеки и / или в электронно-библиотечных системах. А также предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература и специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

### **Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.**

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

### **Наличие специальных средств обучения инвалидов и лиц с ОВЗ.**

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения.

*Для обучающихся с нарушениями слуха* предусмотрена компьютерная техника, аудиотехника (акустический усилитель звука и колонки), видеотехника (мультимедийный проектор, телевизор), используются видеоматериалы, наушники для прослушивания, звуковое сопровождение учебной литературы в электронной библиотечной системе «Консультант студента».

*Для обучающихся с нарушениями зрения* предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра. В библиотеке на каждом компьютере предусмотрена возможность увеличения шрифта, предоставляется бесплатная литература на русском и иностранных языках, изданная рельефно-точечным шрифтом (по Брайлю).

*Для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата* предусмотрено использование альтернативных устройств ввода информации (операционная система Windows), такие как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст. Учебные аудитории 101/2, 101/3, 101/4, 101/5, 110, 112, 113, 114, 116, 118, 119, 121, 123, 126, 1-100, 1-104, 1-106, 1-107 имеют беспрепятственный доступ для обучающихся

инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. В библиотеке специально оборудованы рабочие места, соответствующим стандартам и требованиям. Обучающиеся в удаленном доступе имеют возможность воспользоваться электронной базой данных научно-технической библиотеки Чувашского ГАУ, по необходимости получать виртуальную консультацию библиотекаря по использованию электронного контента.