

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

**СОГЛАСОВАНО**

Директор ИнБиоХим  
Лазуткина

Ю.С.

## **Рабочая программа дисциплины**

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

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.04.02**

**Продукты питания из растительного сырья**

Направленность (профиль, специализация): **Биотехнология пищевых продуктов**

Статус дисциплины: **часть, формируемая участниками образовательных отношений**

Форма обучения: **очная**

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

г. Барнаул

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

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

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

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

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

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

Форма промежуточной аттестации: Зачет

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

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

Форма обучения: очная

### *Семестр: 3*

#### **Лекционные занятия (32ч.)**

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

#### **Практические занятия (48ч.)**

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

Изучение процессов, происходящих во время биотехнологической стадии производства.

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

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

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

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

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

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

#### **Самостоятельная работа (28ч.)**

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

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

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

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

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

## **6. Перечень учебной литературы**

### **6.1. Основная литература**

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

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

### **6.2. Дополнительная литература**

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

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

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

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

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

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

Фонд оценочных материалов (ФОМ) по дисциплине представлен в приложении А.

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

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

<b>№пп</b>	<b>Используемое программное обеспечение</b>
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

<b>№пп</b>	<b>Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы</b>
1	IEEE Xplore - Интернет библиотека с доступом к реферативным и полнотекстовым статьям и материалам конференций. Бессрочно без подписки ( <a href="https://ieeexplore.ieee.org/Xplore/home.jsp">https://ieeexplore.ieee.org/Xplore/home.jsp</a> )
2	Springer - Издательство с доступом к реферативным и полнотекстовым материалам журналов и книг ( <a href="https://www.springer.com/gp">https://www.springer.com/gp</a> <a href="https://link.springer.com/">https://link.springer.com/</a> )
3	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы ( <a href="http://Window.edu.ru">http://Window.edu.ru</a> )
4	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. ( <a href="http://нэб.рф/">http://нэб.рф/</a> )

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

<b>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>
учебные аудитории для проведения учебных занятий
помещения для самостоятельной работы

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».