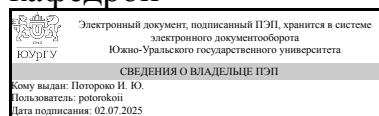


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



И. Ю. Потороко

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.ПО.15.01 Управление технологическими процессами на предприятиях пищевой промышленности

для направления 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

уровень Бакалавриат

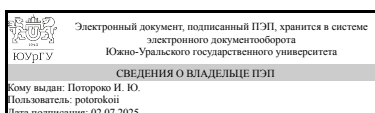
профиль подготовки Технология пищевых производств и биотехнология функциональных продуктов

форма обучения заочная

кафедра-разработчик Пищевые и биотехнологии

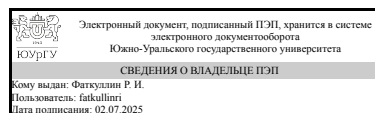
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1041

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.



И. Ю. Потороко

Разработчик программы,
к.техн.н., доцент



Р. И. Фаткуллин

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины - формирование у магистра компетенций, связанных с выбором методов и средств, реализацией, внедрением и использованием на предприятиях пищевой промышленности автоматизированных систем управления технологическими процессами

Краткое содержание дисциплины

В рамках дисциплины рассматриваются вопросы современного управления технологическими процессами пищевых производств, внедрение автоматизированных систем управления технологическими процессами.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-5 Способен организовать ведение технологического процесса производства продуктов питания, осуществлять управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья	Знает: Общие подходы к управлению персоналом и производством, направления рациональной организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья Умеет: Управлять персоналом и производством, рационально организовывать технологического процесс производства продуктов питания из растительного сырья Имеет практический опыт: Успешным и систематическим применением методов организации работы исполнителей, навыков принятия управленческих решений по управлению пищевым производством

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Технология зерномучных продуктов и кондитерских изделий	Производственный контроль на предприятиях пищевой промышленности, Производственная практика (технологическая) (8 семестр)

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
Технология зерномучных продуктов и кондитерских изделий	Знает: Параметры и этапы технологического процесса производства зерномучных продуктов и кондитерских изделий, мероприятия по повышению эффективности производства высококачественных безопасных продуктов

	питания из зернового сырья, Классификацию и ассортимент продуктов питания из зерномучного сырья; основные параметры технологических процессов, свойства сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции , Алгориты и методы технологических расчетов при проектировании и модернизации предприятий по производству зерномучных продуктов и кондитерских изделий, методику подбора оборудования для производственных линий и цехов Умеет: Осуществлять управление технологическим процессом производства продуктов питания из зернового сырья; разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных зерномучных продуктов и кондитерских изделий, Организовать и осуществлять технологический процесс производства продуктов питания из зерномучного сырья;осуществлять подбор оборудования, организовывать работу производственных цехов; пользоваться нормативно-технической документацией и справочной литературой для проектирования рецептур и технологий новых видов изделий , Осуществлять технологические расчеты при проектировании и модернизации предприятий по производству зерномучных продуктов и кондитерских изделий, производить подбор и компоновку оборудования для производственных линий и цехов Имеет практический опыт: Организации и управления технологическим процессом производства продуктов из зернового сырья; применения мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных зерномучных продуктов и кондитерских изделий, Исполнения технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организации и осуществления технологического процесса производства , Проектирования и модернизации предприятий по производству зерномучных продуктов и кондитерских изделий, подбора и компоновки оборудования для производственных линий и цехов
--	--

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 ч., 12,25 ч. контактной работы с применением дистанционных образовательных технологий

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		7
Общая трудоёмкость дисциплины	72	72
<i>Аудиторные занятия:</i>	8	8
Лекции (Л)	4	4
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	4	4
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	59,75	59,75
Подготовка к экзамену	16	16
Подготовка к промежуточным контрольным мероприятиям	18	18
Изучение теории	25,75	25.75
Консультации и промежуточная аттестация	4,25	4,25
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Современного состояние и основные направлений развития методов управления технологическими процессами на предприятиях пищевой промышленности	1	1	0	0
2	Процессный подход к управлению	3	1	2	0
3	Методы и средства управления технологическими процессами	2	1	1	0
4	Автоматизированные системы управления технологическими процессами	2	1	1	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Современного состояние и основные направлений развития методов управления технологическими процессами на предприятиях пищевой промышленности	1
2	2	Процессный подход к управлению	1
3	3	Методы и средства управления технологическими процессами	1
4	4	Автоматизированные системы управления технологическими процессами	1

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	2	Процессный подход к управлению организации	2
2	3	Изучение современных методов и средств управления технологическими	1

		процессами	
3	4	Автоматизированные системы управления технологическими процессами	1

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Подготовка к экзамену	Дунченко, Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности Текст учеб. пособие по специальности "Экономика и упр. на предприятии пищевой пром-сти" Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин. - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2009. - 210, [1] с. ил. Асташова, Ю. В. Управление процессами промышленного предприятия: На примере системы менеджмента качества: Специальность 08.00.05 - Экономика и управление народным хозяйством (экономика, организация и управление предприятиями, отраслями, комплексами: промышленность) Дис. ... канд. экон. наук Ю. В. Асташова; Науч. рук. Е. И. Мельникова. - Челябинск: Б. И., 2006. - 193 с.	7	16
Подготовка к промежуточным контрольным мероприятиям	Ефимов, В. В. Средства и методы управления качеством Текст учеб. пособие для вузов по специальности "Упр. качеством" В. В. Ефимов. - 3-е изд., стер. - М.: КНОРУС, 2016. - 224, [1] с. ил.	7	18
Изучение теории	Ефимов, В. В. Средства и методы управления качеством Текст учеб. пособие для вузов по специальности "Упр. качеством" В. В. Ефимов. - 3-е изд., стер. - М.: КНОРУС, 2016. - 224, [1] с. ил.	7	25,75

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитыва
------	----------	--------------	-----------------------	-----	------------	---------------------------	---------

			мероприятия				- ется в ПА
1	7	Проме- жуточная аттестация	Отчёт по практическим работам, часть 1	-	100	Баллы начисляются по следующим критериям: 1. логичность и последовательность в изложении материала: 0 - 10 баллов 2. объем сформированного материала: 0 - 20 баллов 3. уровень анализа полученных результатов: 0 - 10 баллов 4. умение формировать отчет по проделанной работе: 0 - 10 баллов 5. правильность оформления (соответствие стандарту, структурная упорядоченность, ссылки, цитаты, таблицы и т.д.): 0 - 10 баллов 6. соблюдение объема, шрифтов, интервалов (соответствие оформления правилам компьютерного набора текста): 0 - 10 баллов 7. качество представленного в отчете иллюстративно-графического материала: 0 - 10 баллов 8. полнота и информативность полученных выводов, их соответствие поставленным задачам: 0 - 10 баллов 9. умение работать в команде: 0 - 10 баллов ИТОГО: 100 баллов	зачет
2	7	Проме- жуточная аттестация	Отчёт по практическим работам, часть 2	-	100	Баллы начисляются по следующим критериям: 1. логичность и последовательность в изложении материала: 0 - 10 баллов 2. объем сформированного материала: 0 - 20 баллов 3. уровень анализа полученных результатов: 0 - 10 баллов 4. умение формировать отчет по проделанной работе: 0 - 10 баллов 5. правильность оформления (соответствие стандарту, структурная упорядоченность, ссылки, цитаты, таблицы и т.д.): 0 - 10 баллов 6. соблюдение объема, шрифтов, интервалов (соответствие оформления правилам компьютерного набора текста): 0 - 10 баллов 7. качество представленного в отчете иллюстративно-графического материала: 0 - 10 баллов 8. полнота и информативность полученных выводов, их соответствие поставленным задачам: 0 - 10 баллов 9. умение работать в команде: 0 - 10 баллов ИТОГО: 100 баллов	зачет
3	7	Проме-	Зачет	-	40	30-40 баллов : студент должен показать	зачет

		жуточная аттестация			высокий уровень знаний не только на уровне воспроизведения и объяснения информации, но и интеллектуальные навыки решения проблем и задач, нахождения уникальных ответов к проблемам, оценки и вынесения критических суждений 20-29 баллов : студент должен показать знания не только на уровне воспроизведения и объяснения информации, но и интеллектуальные навыки решения проблем и задач, нахождения уникальных ответов к проблемам 10-19 баллов: студент должен показать знания на уровне воспроизведения и объяснения информации, интеллектуальные навыки решения простых задач 0-9 баллов : студент не может показать знания на уровне воспроизведения и объяснения информации, не может показать интеллектуальные навыки решения простых задач	
--	--	---------------------	--	--	--	--

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	устный ответ по вопросам билета	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ		
		1	2	3
ПК-5	Знает: Общие подходы к управлению персоналом и производством, направления рациональной организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	+	+	+
ПК-5	Умеет: Управлять персоналом и производством, рационально организовывать технологического процесс производства продуктов питания из растительного сырья	+	+	+
ПК-5	Имеет практический опыт: Успешным и систематическим применением методов организации работы исполнителей, навыков принятия управленческих решений по управлению пищевым производством	+	+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Управление качеством : учеб. для вузов по специальностям экономики и упр. (080100) / С. Д. Ильенкова, Н. Ю. Володоманова, С. Ю. Ягудин и др.; под ред. С. Д. Ильенковой. - 3-е изд., перераб. и доп.. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2007. - 351, [1] с. : ил.

2. Управление качеством : ежемес. произв.-техн. журн. / Издат. дом "Панорама". - М.. -

3. Мазур И. И. Управление качеством : учеб. пособие для вузов по специальности "Упр. качеством" / И. И. Мазур, В. Д. Шапиро. - 7-е изд., стер.. - М. : Омега-Л, 2010. - 399 с. : ил.

б) дополнительная литература:

Не предусмотрена

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Пособие для самостоятельной работы

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Пособие для самостоятельной работы

Электронная учебно-методическая документация

Нет

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Windows(бессрочно)
2. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(31.12.2022)
2. -Информационные ресурсы ФГУ ФИПС(бессрочно)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Практические занятия и семинары	263 (2)	Мультимедийная учебная аудитория Материально-техническое обеспечение: 1. Проектор – 1 шт. 2. Экран – 1 шт. 3. Ноутбук – 1 шт.
Лекции	263 (2)	Мультимедийная учебная аудитория Материально-техническое обеспечение: 1. Проектор – 1 шт. 2. Экран – 1 шт. 3. Ноутбук – 1 шт.