

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УР и ЦТ
Ширяев С.Г.
«29» августа 2023 г.
м.п.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Организация производства в мясной отрасли

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность программы Технология мяса и мясных продуктов

Форма обучения Очная, заочная

Программа разработана:

Насиров Ю.З.
ФИО

(подпись)

зав. кафедрой
(должность)

канд. экон. наук
(степень)

доцент
(звание)

Рекомендовано:

Заседанием кафедры Пищевых технологий

протокол заседания от 28.08.2023 г. № 1 Зав. кафедрой

(подпись)

Насиров Ю.З.
ФИО

п. Персиановский, 2023 г.

1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Планируемый процесс обучения по дисциплине направлен на формирование следующих компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

- ПК-1 - способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;
- ПК-2 - способность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия;
- ПК-5 - способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции;
- ПК-7 - способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции;
- ПК-11 - способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения.

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность Технология мяса и мясных продуктов, представлены в таблице:

Планируемые результаты обучения (этапы формирования компетенций)	Компетенции
Знание	
- требований к содержанию и оформлению нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил;	ПК-1
- основных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	ПК-2
- методов входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов;	ПК-5
- требований к нормам расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции;	ПК-7
- специфики понимания организационных подходов при разработке технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения.	ПК-11
Умение	
- отметить практическое назначение нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе;	ПК-1
- осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия;	ПК-2
- организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов;	ПК-5
- применять методологию норм расчета расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции;	ПК-7
- раскрыть смысл мероприятий по организации технологических операций в технологическом процессе производства продуктов питания животного происхождения.	ПК-11

Навык	
- владение навыками оценочной методологии;	ПК-1; ПК-7
- владеть методологией обеспечения защиты персонала в экстренных случаях в работе тепло-, энергооборудования и других объектов жизнеобеспечения предприятия;	ПК-2
- контроля качества готовой продукции;	ПК-5
Опыт деятельности	
- владение методологией норм расчета расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции;	ПК-1; ПК-7
- определение параметров технологических процессов;	ПК-5
- работа с литературой и нормативной документацией, регламентирующей порядок организации технологических операций в технологическом процессе производства продуктов питания животного происхождения.	ПК-11

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Курс, семестр	Трудоемкость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экс./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
заочная форма обучения 2019 год набора						
3	5/180	6	10	1,3	88,7	экзамен
очная форма обучения 2020 год набора						
5	3/108	18	36	0,2	53,8	зачет
6	5/180	18	36	1,3	124,7	экзамен
Итого	8/288	36	72	1,5	178,5	Зачет, экзамен
заочная форма обучения 2020 год набора						
3	5/180	6	10	1,3	88,7	экзамен

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

3.1 Структура дисциплины состоит из разделов (тем):

Структура дисциплины
Раздел 1 «АПК в условиях рынка»
Раздел 2 «Основной капитал предприятия»
Раздел 3 «Оборотный капитал предприятия»
Раздел 4 «Трудовые ресурсы предприятия»
Раздел 5 «Себестоимость продукции и эффективность производства»
Раздел 6 «Методы ценообразования на предприятии»

3.2 Содержание занятий лекционного типа по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименова-	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения
---	------------	----------------------------	-----------------------------

	ние раздела (темы) дисциплины		очно		заочно	
			2020		2019,2020	
1	«АПК в условиях рынка»	Вопрос 1. Сущность, цели и задачи организации производства Вопрос 2. Формы организации производства. Вопрос 3. Типы производства и методы организации производственных. Вопрос 4. Принципы организации производства. Вопрос 5. Особенности обеспечения предприятия сырьем.	6			1
2	«Основной капитал предприятия»	Вопрос 1. Экономическая сущность основных фондов и их классификация. Вопрос 2. Виды оценок ОФ. Вопрос 3. Износ и амортизация ОФ. Вопрос 4. Резервы улучшения использования ОПФ Вопрос 5. Лизинг как способ воспроизводства основного капитала.	6			1
3	«Оборотный капитал предприятия»	Вопрос 1. Сущность и структура оборотного капитала. Вопрос 2. Управление оборотными средствами. Вопрос 3. Источники формирования оборотных средств.	6			1
4	«Трудовые ресурсы предприятия»	Вопрос 1. Рынок труда и особенности его функционирования в России. Вопрос 2. Состав и структура кадров предприятия. Вопрос 3. Производительность и оплата труда. Вопрос 4. Формы оплаты труда.	6			1
5	«Себестоимость продукции и эффективность производства»	Вопрос 1. Издержки производства и себестоимость продукции. Вопрос 2. Факторы снижения себестоимости продукции. Вопрос 3. Сущность эффективности производства. Вопрос 4. Направления повышения эффективности производства.	6			1
6	«Методы ценообразования на предприятии»	Вопрос 1. Рыночный механизм ценообразования. Вопрос 2. Методы ценообразования. Вопрос 3. Факторы, влияющие на ценообразование.	6			1
Итого			36			6

3.3 Содержание практических занятий по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. <i>Элементы практической подготовки</i>	Вид текущего контроля	Кол-во часов/форма обучения	
				очно	заочно
				2020	2019,2020
1.	«АПК в условиях рынка»	Предприятие как объект организации производства Производство и производственная система Типы организаций. Элементы организаций Сущность производственного менеджмента	Написание реферата	12	1
2.	«Основной капитал предприятия»	«Состав и методы оценки ОФ». «Показатели использования и движения основных фондов». «Расчет показателей эффективности использования ОФ». Расчёт лизинговых платежей по обновлению оборудования и техники для мясной отрасли, как основного капитала. <i>Элементы практической подготовки; отработка навыков расчета показателей эффективности использования ОФ</i>	Защита презентации	2	1,5
3.	«Оборотный капитал предприятия»	«Оборотный капитал предприятия. Структура оборотных средств». «Показатели эффективности использования оборотных средств». «Расчет показателей эффективности использования оборотных средств». <i>Элементы практической подготовки; отработка навыков расчета показателей эффективности использования оборотных средств</i>	Защита презентации	4	1,5
4.	«Трудовые ресурсы предприятия»	«Эффективность использования трудовых ресурсов. Показатели производительности труда». «Производительность труда в натуральном и стоимостном выражении».	Решение проблемно-ситуационных задач	12	1,5

5.	«Себестоимость продукции и эффективность производства»	«Группировка затрат по экономическим элементам». «Схема формирования себестоимости продукции». «Расчет балансовой прибыли и уровня рентабельности производства. резервы повышения рентабельности» «Расчет отдельных видов продукции.» «Выполнение расчетных заданий». <i>Элементы практической подготовки; отработка навыков</i> расчета балансовой прибыли и уровня рентабельности производства. резервов повышения рентабельности, расчета отдельных видов продукции.	Решение проблемно-ситуационных задач	20	1,5
6.	«Методы ценообразования на предприятии»	«Основные понятия. Виды цен на продукцию».	Написание реферата	22	3
ИТОГО				72	10

3.4 Содержание самостоятельной работы обучающихся по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов самостоятельной работы:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов/форма обучения	
			очно	заочно
			2020	2019,2020
1.	«АПК в условиях рынка»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	43	16
2.	«Основной капитал предприятия»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	23	16
3.	«Оборотный капитал предприятия»	Закрепление пройденного материала.	33	16
4.	«Трудовые ресурсы предприятия»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	18	16
5.	«Себестоимость продукции и эффективность производства»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	43	16

6.	«Методы ценообразования на предприятии»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	18,5	8,7
Контактные часы на промежуточную аттестацию			1,3	1,3
ИТОГО			178,5	88,7

4. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел 1 «АПК в условиях рынка»	Павлова, Е. В. Организация и управление предприятиями : учебное пособие / Е. В. Павлова, В. В. Макаров, А. В. Исаков. — Санкт-Петербург : СПбГУТ им. М.А. Бонч-Бруевича, 2021. — 102 с. — ISBN 978-5-89160-236-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/279638 (дата обращения: 07.06.2023).	https://e.lanbook.com/book/279638
	Бабьяк, М. А. Организация производства на предприятии : учебно-методическое пособие / М. А. Бабьяк. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 56 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/304724 (дата обращения: 07.06.2023).	https://e.lanbook.com/book/304724
	Агарков, А. П. Экономика и управление на предприятии : учебник / А. П. Агарков, Р. С. Голов. — Москва : Дашков и К, 2022. — 400 с. — ISBN 978-5-394-04340-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277664 (дата обращения: 03.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/277664
Раздел 2 «Основной капитал предприятия»	Агарков, А. П. Экономика и управление на предприятии : учебник / А. П. Агарков, Р. С. Голов. — Москва : Дашков и К, 2022. — 400 с. — ISBN 978-5-394-04340-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277664 (дата обращения: 03.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/277664
	Баскакова, О. В. Экономика предприятия (ор-	https://e.lanbook.com/book

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	ганизации) : учебник / О. В. Баскакова, Л. Ф. Сейко. — Москва : Дашков и К, 2017. — 372 с. — ISBN 978-5-394-01688-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93428 (дата обращения: 07.06.2023).	/93428
Раздел 3 «Оборотный капитал предприятия»	Агарков, А. П. Экономика и управление на предприятии : учебник / А. П. Агарков, Р. С. Голов. — Москва : Дашков и К, 2022. — 400 с. — ISBN 978-5-394-04340-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277664 (дата обращения: 03.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/277664
Раздел 4 «Трудовые ресурсы предприятия»	Фридман, А. М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества : учебник / А. М. Фридман. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Дашков и К, 2021. — 656 с. — ISBN 978-5-394-04507-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/230060 (дата обращения: 03.07.2023). — Режим доступа: для авториз.	https://e.lanbook.com/book/230060
Раздел 5 «Себестоимость продукции и эффективность производства»	Баскакова, О. В. Экономика предприятия (организации) : учебник / О. В. Баскакова, Л. Ф. Сейко. — Москва : Дашков и К, 2017. — 372 с. — ISBN 978-5-394-01688-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93428 (дата обращения: 07.06.2023).	https://e.lanbook.com/book/93428
	Фридман, А. М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества : учебник / А. М. Фридман. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Дашков и К, 2021. — 656 с. — ISBN 978-5-394-04507-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/230060 (дата обращения: 03.07.2023). — Режим доступа: для авториз.	https://e.lanbook.com/book/230060
Раздел 6 «Методы ценообразова-	Фридман, А. М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества : учебник / А. М. Фридман. — 4-е изд., перераб.	https://e.lanbook.com/book/230060

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
ния на предприятии»	и доп. — Москва : Дашков и К, 2021. — 656 с. — ISBN 978-5-394-04507-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/230060 (дата обращения: 03.07.2023). — Режим доступа: для авториз.	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

5.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Номер/индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
		I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
ПК-1	Способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	требования к содержанию и оформлению нормативной и технической документации, регламенты, ветеринарные нормы и правила	отметить практическое назначение нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе	владение навыками оценочной методологии
ПК-2	способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	основные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	владеть методологией обеспечения защиты персонала в экстренных случаях в работе тепло-, энергооборудования и других объектов жизнеобеспечения предприятия
ПК-5	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и	методы входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов	организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов	контроля качества готовой продукции

Номер/ индекс компе- тенции	Содержание компе- тенции (или ее ча- сти)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
		I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
	контроль качества готовой продукции			
ПК-7	способностью обос- новывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве про- дукции	требования к нор- мам расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве про- дукции	применять методо- логию норм расче- та расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве про- дукции	владения методологи- ей норм расчета рас- хода сырья и вспомо- гательных материалов при производстве продукции
ПК-11	способностью орга- низовывать техно- логический процесс производства про- дуктов питания жи- вотного происхож- дения	специфику пони- мания организаци- онных подходов при разработке технологического процесса произ- водства продуктов питания животного происхождения	раскрыть смысл мероприятий по организации тех- нологических опе- раций в технологи- ческом процессе производства про- дуктов питания животного проис- хождения	работа с литературой и нормативной доку- ментацией, регламен- тирующей порядок организации техноло- гических операций в технологическом про- цессе производства продуктов питания животного происхож- дения

5.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в форме экзамена и «зачтено», «не зачтено» в форме зачета.

5.2.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Результат обуче- ния по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«неудовлетво- рительно»	«удовлетвори- тельно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
I этап Знать требования к содержанию и оформлению нор- мативной и техни- ческой документа- ции, регламенты, ветеринарные нормы и правила (ПК-1)	Фрагментарные знания требова- ний к содержа- нию и оформле- нию норматив- ной и техниче- ской документа- ции, регламенты, ветеринарные нормы и правила / Отсутствие	Неполные зна- ния требований к содержанию и оформлению нормативной и технической документации, регламенты, ветеринарные нормы и прави- ла	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания требо- ваний к содержа- нию и оформле- нию нормативной и технической до- кументации, ре- гламенты, ветери- нарные нормы и	Сформирован- ные и система- тические знания требований к содержанию и оформлению нормативной и технической до- кументации, ре- гламенты, ветеринарные нормы

<i>Результат обучения по дисциплине</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>«неудовлетворительно»</i>	<i>«удовлетворительно»</i>	<i>«хорошо»</i>	<i>«отлично»</i>
	<i>«не зачтено»</i>	<i>«зачтено»</i>		
	знаний		правила	и правила
<p>II этап</p> <p>Уметь отметить практическое назначение нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе (ПК-1)</p>	<p>Фрагментарное умение отметить практическое назначение нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе / Отсутствие умений</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое умение отметить практическое назначение нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные проблемы умение отметить практическое назначение нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе</p>	<p>Успешное и систематическое умение отметить практическое назначение нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе</p>
<p>III этап</p> <p>Владеть навыками оценочной методологии (ПК-1)</p>	<p>Фрагментарное применение навыков оценочной методологии / Отсутствие навыков</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков оценочной методологии</p>	<p>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков оценочной методологии</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков оценочной методологии</p>
<p>I этап</p> <p>Знать основные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-2)</p>	<p>Фрагментарные знания основных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия / Отсутствие знаний</p>	<p>Неполные знания основных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные проблемы знания основных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия</p>	<p>Сформированные и систематические знания основных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия</p>
<p>II этап</p> <p>Уметь осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия</p>	<p>Фрагментарное умение осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое умение осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные проблемы умение осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения</p>	<p>Успешное и систематическое умение осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения</p>

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
(ПК-2)	предприятия / Отсутствие умений	вании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	ектах жизнеобеспечения предприятия	обеспечения предприятия
III этап Владеть навыками методологии обеспечения защиты персонала в экстренных случаях в работе тепло-, энергооборудования и других объектов жизнеобеспечения предприятия (ПК-2)	Фрагментарное применение навыков методологии обеспечения защиты персонала в экстренных случаях в работе тепло-, энергооборудования и других объектов жизнеобеспечения предприятия / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков методологии обеспечения защиты персонала в экстренных случаях в работе тепло-, энергооборудования и других объектов жизнеобеспечения предприятия	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков методологии обеспечения защиты персонала в экстренных случаях в работе тепло-, энергооборудования и других объектов жизнеобеспечения предприятия	Успешное и систематическое применение навыков методологии обеспечения защиты персонала в экстренных случаях в работе тепло-, энергооборудования и других объектов жизнеобеспечения предприятия
I этап Знать методы входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов (ПК-5)	Фрагментарные знания методов входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов / Отсутствие знаний	Неполные знания методов входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания методов входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов	Сформированные и систематические знания методов входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов
II этап Уметь организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов (ПК-5)	Фрагментарное умение организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов	Успешное и систематическое умение организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов
III этап Владеть навыками контроля качества готовой продукции (ПК-5)	Фрагментарное применение навыков контроля качества готовой продукции / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков контроля качества готовой продукции	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков контроля качества готовой продукции	Успешное и систематическое применение навыков контроля качества готовой продукции
I этап	Фрагментарные	Неполные зна-	Сформированные,	Сформирован-

<i>Результат обучения по дисциплине</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>«неудовлетворительно»</i>	<i>«удовлетворительно»</i>	<i>«хорошо»</i>	<i>«отлично»</i>
	<i>«не зачтено»</i>	<i>«зачтено»</i>		
Знать требования к нормам расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7)	знания требований к нормам расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции / Отсутствие знаний	ния требований к нормам расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	но содержащие отдельные пробелы знания требований к нормам расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	ные и систематические знания требований к нормам расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
II этап Уметь применять методологию норм расчета расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7)	Фрагментарное умение применять методологию норм расчета расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение применять методологию норм расчета расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение применять методологию норм расчета расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	Успешное и систематическое умение применять методологию норм расчета расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
III этап Владеть навыками методологии норм расчета расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7)	Фрагментарное применение навыков методологии норм расчета расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков методологии норм расчета расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков методологии норм расчета расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	Успешное и систематическое применение навыков методологии норм расчета расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
I этап Знать специфику понимания организационных подходов при разработке технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11)	Фрагментарные знания специфики понимания организационных подходов при разработке технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения / Отсутствие знаний	Неполные знания специфики понимания организационных подходов при разработке технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания специфики понимания организационных подходов при разработке технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	Сформированные и систематические знания специфики понимания организационных подходов при разработке технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения
II этап	Фрагментарное	В целом успеш-	В целом успешное,	Успешное и си-

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»		«зачтено»	
Уметь раскрыть смысл мероприятий по организации технологических операций в технологическом процессе производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11)	умение раскрыть смысл мероприятий по организации технологических операций в технологическом процессе производства продуктов питания животного происхождения / Отсутствие умений	ное, но не систематическое умение раскрыть смысл мероприятий по организации технологических операций в технологическом процессе производства продуктов питания животного происхождения	но содержащее отдельные раскрыть смысл мероприятий по организации технологических операций в технологическом процессе производства продуктов питания животного происхождения пробелы умение	стематическое умение раскрыть смысл мероприятий по организации технологических операций в технологическом процессе производства продуктов питания животного происхождения
III этап Владеть навыками работы с литературой и нормативной документацией, регламентирующей порядок организации технологических операций в технологическом процессе производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11)	Фрагментарное применение навыков работы с литературой и нормативной документацией, регламентирующей порядок организации технологических операций в технологическом процессе производства продуктов питания животного происхождения / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков работы с литературой и нормативной документацией, регламентирующей порядок организации технологических операций в технологическом процессе производства продуктов питания животного происхождения	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков работы с литературой и нормативной документацией, регламентирующей порядок организации технологических операций в технологическом процессе производства продуктов питания животного происхождения	Успешное и систематическое применение навыков работы с литературой и нормативной документацией, регламентирующей порядок организации технологических операций в технологическом процессе производства продуктов питания животного происхождения

5.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины, и включает устный опрос, тестирование, письменные контрольные работы.

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета

Действие	Сроки	Методика	Ответственный
----------	-------	----------	---------------

	заочная форма		
Выдача вопросов к зачету	1 занятие	На лекциях, по интернету	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Зачет	в сессию	компьютерное тестирование	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Формирование оценки («зачтено»/ «не зачтено»)	На зачете	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме экзамена

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача вопросов к экзамену	1 занятие	На лекциях, по интернету	Ведущий преподаватель
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель
Экзамен	в сессию	Устно по ФОС	Ведущий преподаватель
Формирование оценки	на экзамене	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель

Вопросы для обсуждения:

Вопросы к зачету

1. Развитие агропромышленного комплекса и продовольственная безопасность.
2. Рыночная экономика и ее сущность.
3. Предприятие – основной хозяйствующий субъект рыночной экономики.
4. Организационно-правовые формы хозяйствования предприятий и их характеристика.
5. Специализация, концентрация, интеграция и кооперирование производства.
6. Основные фонды предприятия.
7. Система рынков в сельском хозяйстве.
8. Состояние и движение основных фондов.
9. Износ основных фондов. Амортизация основных фондов.
10. Воспроизводство основных фондов.
11. Эффективность использования основных фондов.
12. Оборотные средства предприятия.
13. Показатели использования оборотных средств.
14. Рынок труда и особенности его функционирования в России.
15. Расчет бюджета рабочего времени.
16. Производительность труда. Выработка и трудоемкость.
17. Сущность и принципы оплаты труда.
18. Тарифная система оплаты труда.
19. Формы и системы оплаты труда.
20. Планирование фонда оплаты труда.
21. Сырьевая база предприятий пищевой промышленности.
22. Лизинг как основной капитал предприятия в мясной отрасли.

Задания для подготовки к экзамену

1. Пищевая промышленность как отрасль промышленности России (промышленность России и ее отраслевая структура; понятие отрасли промышленности, характеристика пищевой промышленности России, проблемы и перспективы развития).
2. Рыночная экономика и ее сущность.
3. Предприятие – основной хозяйствующий субъект рыночной экономики.
4. Организационно-правовые формы хозяйствования предприятий и их характеристика.
5. Специализация, концентрация, интеграция и кооперирование производства.
6. Основные фонды предприятия.
7. Производственный процесс, производственный цикл, поточное производство.
8. Состояние и движение основных фондов.
9. Износ основных фондов. Амортизация основных фондов.
10. Воспроизводство основных фондов.
11. Эффективность использования основных фондов.
12. Оборотные средства предприятия.
13. Показатели использования оборотных средств.
14. Рынок труда и особенности его функционирования в России.
15. Расчет бюджета рабочего времени.
16. Производительность труда. Выработка и трудоемкость.
17. Сущность и принципы оплаты труда.
18. Тарифная система оплаты труда.
19. Формы и системы оплаты труда.
20. Планирование фонда оплаты труда.
21. Сырьевая база предприятий пищевой промышленности.
22. Издержки производства.
23. Группировка затрат по экономическим элементам.
24. Группировка затрат по калькуляционным статьям.
25. Себестоимость продукции. Ее виды.
26. Понятие цены и ценообразования.
27. Виды цен. Классификация цен.
28. Порядок ценообразования на предприятии.
29. Прибыль на предприятии.
30. Рентабельность и ее виды.
31. Формирование и распределение прибыли на предприятии.
32. Производственная мощность предприятия.
- 33.Спрос и предложение на рынке.
34. Система рынков в сельском хозяйстве.
35. Доходы и расходы организации.
36. Сбыт продукции в новых условиях.
37. Структура и принципы управления.
38. Структуры управления производством.
39. Система управления АПК России.
40. Показатели экономической эффективности управления в АПК.
41. Формирование трудового коллектива предприятия.
42. Методы управления персоналом.
43. Анализ состояния и использования основных производственных фондов.
44. Анализ использования трудовых ресурсов.
45. Оценка эффективности работы предприятия
46. Лизинг оборудования и техники как основной капитал предприятия в мясной отрасли.

ли.

Типовой экзаменационный билет № 0

по дисциплине «Организация производства в мясной отрасли»
направление 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
направленность программы Технология мяса и мясных продуктов
курс 3 семестр 5

1. Рыночная экономика и ее сущность.
2. Состав, структура оборотных фондов.
3. Задача. Сравнить уровень рентабельности при производстве колбасы «Любительская» различных мясокомбинатов, если:

Утверждены на заседании кафедры _____

Протокол № _____ от _____ 201__ г.

Экзаменатор _____

Заведующий кафедрой _____

Курсовая работа

выполняется на базе данных различных предприятий.

ТЕМЫ КУРСОВЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА В МЯСНОЙ ОТРАСЛИ»

1. Организация основного производства в цехе убоя и переработки скота.
2. Организация производственных процессов в основных цехах мясокомбинатов
3. Организация, характеристика и размещение предприятий мясной промышленности.
4. Организация производства и типы предприятий мясной промышленности
5. Организация основного производства в жировом цехе.
6. Организация основного производства в цехе технических фабрикатов.
7. Организация основного производства в цехе кулинарии и полуфабрикатов.
8. Организация основного производства в цехе убоя и первичной переработки птицы.
9. Организация основного производства в цехе колбасных изделий и основные фонды предприятия.
10. Организация основного производства и классификация предприятий мясной промышленности.
11. Организация труда в цехе убоя и переработки скота.
12. Организация производства мясных полуфабрикатов
13. Организация производства и характеристика мясоперерабатывающих предприятий.
14. Организация работы мясного цеха
15. Организация труда в жировом цехе.
16. Организация труда в цехе технических фабрикатов.
17. Оценка и организация производства мясной отрасли России.
18. Организация труда в цехе убоя и первичной переработки птицы.
19. Организация труда в цехе колбасных изделий.
20. Организация труда на консервном заводе.
21. Организация производства и характеристика мясоперерабатывающих предприятий
22. Производственная мощность в субпродуктовом цехе.
23. Организация основного производства на предприятии мясной промышленности и его производственная мощность
- Производственная мощность в шкуроконсервировочном цехе.
24. Производственная мощность в кишечном цехе.
25. Производственная мощность в жировом цехе.
26. Производственная мощность в цехе технических фабрикатов.

27. Производственная мощность в цехе кулинарии и полуфабрикатов.
28. Производственной мощностью в цехе убоя и первичной переработки птицы.
29. Производственная мощность в цехе колбасных изделий.
30. Производственная мощность консервного завода.
31. Организация производства в мясной отрасли
32. Оценка производства мяса говядины в Ростовской области
33. Расчет потребности в капиталовложениях.
34. Труд, производительность труда, заработанная плата.
35. Расчет потребности в сырье и основных материалах.
36. Расчет потребности воды, электроэнергии, пара на технологические нужды.
37. Расчет себестоимости продукции и отпускной цены.
38. Расчет эффективности выпускаемой продукции.
39. Расчетная часть (Приобретение оборудования в лизинг для мясокомбинатов, пищевых производств, колбасных и других мини цехов, предназначенные для измельчения замороженных мясных блоков, нарезки кусков мяса. Пилы для распиловки замороженного мяса, рыбы, птицы, блоков и мяса на костях. Подъемники-загрузчики для механизированного подъема и выгрузки опрокидыванием мясопродуктов из тележек в приемный бункер мясоперерабатывающего оборудования. Технологические столы для мясного производства. Оборудование для термообработки колбас, сосисок, копченостей из свинины, говядины, мяса птицы и рыбы, для шприцевания свинины, говядины, мяса птицы и рыбы рассолом, вакуумные массажеры, предназначенные для массирования мяса в процессе посола, универсальные термокамеры российских и зарубежных производителей)

Содержание курсовой работы:
ПРИМЕРНЫЙ ПЛАН КУРСОВОЙ РАБОТЫ:

- Введение
1. Теоретические аспекты организации мясной отрасли
 - 1.1. Роль и значение мясного скотоводства
 - 1.2. Принципы организации в мясной отрасли
 2. Оценка и организационно-экономическая характеристика мясной отрасли
 - 2.1. Оценка производства мяса говядины в Ростовской области
 - 2.3. Лизинг в сфере АПК как специфическая форма материально-технического обеспечения мясной отрасли
 - 2.4. Пути совершенствования производства мяса говядины
 3. Расчетная часть
 - 3.1. Лизинговые расчеты и анализ платежей в мясной отрасли.
- Заключение
Список литературы

Оценочные средства закрытого и открытого типа для целей текущего контроля и промежуточной аттестации

- ПК-1 - способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;
задания закрытого типа 25 %
1. Установите соответствие между определениями.

1. принцип специализации	А) сокращение или ликвидация пауз в процессе производства, что сокращает время на изготовление продукции и уменьшает простои
2. принцип рит-	Б) одновременное выполнение отдельных операций или

мичности	частей производственного процесса
3. принцип непрерывности	В) предполагает разделение труда между отдельными подразделениями предприятия и рабочими местами и их кооперирование в процессе производства.
4. принцип параллельности	Г). производственный процесс и его части повторялись через равные промежутки времени

Правильный ответ:

1	2	3	4
В	Г	А	Б

2. Максимально возможный годовой объем производства продукции, рассчитанный на основе полного использования всего установленного оборудования, полного использования времени его работы в течение года

1. Производственное задание
2. Производственная мощность
3. Единичное производство
4. Серийное производство

Правильный ответ: 2.

3. Техничко-экономические нормы использования оборудования, которых устойчиво добились передовые рабочие предприятий данной отрасли называются

1. ударными
2. прогрессивными
3. производственными
4. передовыми

Правильный ответ: 2.

4. В понятие _____ входят число смен, продолжительность рабочего дня и рабочей недели.

- «режим дня»
- «режим работы»
- «календарный режим»
- «режим труда»

Правильный ответ: 2

5. Укажите правильный ответ.

_____ представляет собой определенное сочетание во времени и в пространстве элементов производственного процесса при соответствующем уровне его интеграции, выраженное системой устойчивых связей.

1. Форма производства
2. Форма организации производства
3. Форма концентрации производства
4. Форма организации

– *Правильный ответ: 2*

задания открытого типа 75%

6. _____ структура характеризуется созданием участков, на которых оборудование (рабочие места) расположено параллельно потоку заготовок, что предполагает их специализацию по признаку технологической однородности

Правильный ответ: Цеховая

7. _____ используют для перемешивания мясного фарша и остальных ингредиентов колбасных изделий.

Правильный ответ: фаршемешалку.

8. Процессы производства, в результате которых качественно изменяются предметы труда (внутренние свойства, форма, внешний вид и т.д.), являются....

1. дополнительными процессами
2. основными процессами
3. общими процессами
4. единичными процессами

Правильный ответ: 2.

9. Выбор оптимального числа разновидностей продукции, процессов и услуг, значений их параметров и размеров называется...

Правильный ответ: унификацией

10. Сосредоточение на предприятии и в его производственных подразделениях выпуска однородной, однотипной продукции или выполнения отдельных стадий технологического процесса это

1. специализация
2. систематизация
3. концентрация
4. организация

Правильный ответ: 1.

11. Непрерывный выпуск в течение длительного периода узкой и постоянной номенклатуры продукции в крупном объеме в (массовом количестве)

1. Единичное производство
2. Массовое производство
3. Серийное производство
4. Общее производство

Правильный ответ: 2

12. _____ устанавливает строго определенные нормы качества, формы и размеры деталей, узлов, готовой продукции. Она создает предпосылки для ограничения номенклатуры выпускаемой продукции и увеличения масштабов ее производства

Правильный ответ: Стандартизация

13. _____ процессов состоит в ограничении разнообразия применяемых производственных операций, в разработке типовых процессов для групп технологически однородных деталей.

Правильный ответ: Типизация

14. Календарный период изготовления изделия, продукции, от запуска сырья в производство и до выпуска готового изделия илиготовую его часть.

1. Производственный цикл
2. Производственная фаза
3. Производственный год
4. Производственный день

Правильный ответ: 1

15. _____ представляет собой соединение в одном предприятии различных производств, иногда даже разно отраслевых, но тесно связанных между собой

Правильный ответ: Комбинирование

- ПК-2 - способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия;

задания закрытого типа 25 %

1. Установите соответствие между определениями.

1. Предприятие это	А) процесс преобразования и приспособления природных материалов для удовлетворения потребностей человека (создания товаров и услуг).
2. Производство - это	Б) организация, которая имеет обособленное имущество и отвечает им по своим обязательствам, может от своего имени приобретать и осуществлять гражданские права и нести гражданские обязанности, быть истцом и ответчиком в суде
3. Юридическое лицо- это	В) имущественный комплекс, используемый для осуществления предпринимательской деятельности

Правильный ответ:

1	2	3
В	А	Б

2. В понятие _____ входят число смен, продолжительность рабочего дня и рабочей недели.

1. «режим дня»
2. «режим работы»
3. «календарный режим»
4. «режим труда»

Правильный ответ: 2

3. Процессы производства, в результате которых качественно изменяются предметы труда (внутренние свойства, форма, внешний вид и т.д.), являются....

1. дополнительными процессами
2. основными процессами
3. общими процессами
4. единичными процессами

Правильный ответ: 2.

5. Форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов

1. Декларация о соответствии
2. Сертификат соответствия
3. Декларирование соответствия
4. Сертификация

Правильный ответ: 3

6. Укажите правильный ответ.

Деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции и повышения конкурентоспособности продукции, работ или услуг

1. Техническое регулирование
2. Оценка соответствия
3. Сертификация
4. Стандартизация

Правильный ответ: 4..

задания открытого типа 75%

7. _____ это состояние, при котором отсутствует недопустимый риск, связанный с причинением вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений

Правильный ответ: Риск

8. _____ используют для перемешивания мясного фарша и остальных ингредиентов колбасных изделий.

Правильный ответ: фаршемешалку.

9. Выбор оптимального числа разновидностей продукции, процессов и услуг, значений их параметров и размеров называется..

Правильный ответ: унификацией

10. Сосредоточение на предприятии и в его производственных подразделениях выпуска однородной, однотипной продукции или выполнения отдельных стадий технологического процесса это

1. специализация
2. систематизация
3. концентрация
4. организация

Правильный ответ: 1.

11. Непрерывный выпуск в течение длительного периода узкой и постоянной номенклатуры продукции в крупном объеме в (массовом количестве)

1. Единичное производство
2. Массовое производство
3. Серийное производство
4. Разовое производство

Правильный ответ: 2

12. _____ устанавливает строго определенные нормы качества, формы и размеры деталей, узлов, готовой продукции. Она создает предпосылки для ограничения номенклатуры выпускаемой продукции и увеличения масштабов ее производства

Правильный ответ: Стандартизация

13. _____ процессов состоит в ограничении разнообразия применяемых производственных операций, в разработке типовых процессов для групп технологически однородных деталей.

Правильный ответ: Типизация

14. Календарный период изготовления изделия, продукции, от запуска сырья в производство и до выпуска готового изделия или готовую его часть.

1. Производственный цикл

2. Производственная фаза
3. Производственный год
4. Производственный день

Правильный ответ: 1

15 Принцип_____ требует, чтобы весь производственный процесс и его части повторялись через равные промежутки времени

Правильный ответ: ритмичности

16. В связи с большой номенклатурой выпускаемой продукции, увеличивается время на переналадку оборудования на другие виды продукции, удлиняется производственный_____.

Правильный ответ: цикл

7. По размерам производства предприятия могут быть: крупные,_____ и мелкие.

Правильный ответ: средние

18. _____представляет собой соединение в одном предприятии различных производств, иногда даже разно отраслевых, но тесно связанных между собой

Правильный ответ: Комбинирование

19. _____ это первичное звено процесса создания новой техники. Она выполняется на одном рабочем месте одним исполнителем и состоит из ряда последовательных действий

Правильный ответ: Операция

20. _____структура характеризуется созданием участков, на которых оборудование (рабочие места) расположено параллельно потоку заготовок, что предполагает их специализацию по признаку технологической однородности.

Правильный ответ: Цеховая

ПК-5 - способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции;

задания закрытого типа 25 %

1. Установите соответствие между определениями.

1. Организации с директивным, принудительным развитием, в которых....	А) Сохраняется жесткая иерархия и вертикальное подчинение. Работники проявляют творческую активность при выполнении возложенных задач
2. Организации с директивным развитием и элементами индивидуального и коллективного творчества, в которых....	Б) Власть расплывлена и распределяется. Присутствует творческое участие каждого работника не только в решении производственных задач на уровне своего рабочего места, но и задач управления производством в целом
3. Организации коллективного творческого саморазвития (обучающиеся организации), которые характе-	В) Жесткая иерархия и строгое вертикальное подчинение, решения принимаются высшим руководством, подчиненные являются пунктуальными и аккуратными исполнителями

ризуются...	
-------------	--

Правильный ответ:

1	2	3
В	А	Б

2. Технологический процесс обработки мяса состоит из следующих операций:

- 1) оттаивание, мойка, обсушивание, разруб, обвалка, жиловка, приготовление п\ф;
- 2) оттаивание, мойка, разруб, жиловка, обвалка, приготовление п\ф;
- 3) мойка, оттаивание, жиловка, разруб, приготовление п\ф;
- 4) обвалка, жиловка, мойка, разруб, приготовление п\ф;
- 5) жиловка, разруб, мойка, приготовление п\ф.

Правильный ответ: 1.

3. Разруб туш на части проводят при помощи

1. ножа для обвалки
2. топора для мяса
3. пилы ленточной
4. мясницкого топора или ленточной циркулярной пилы

Правильный ответ: 4.

4. Управление производством предполагает:

1. составление календарных планов
2. установление норм выработки
3. контроль качества
4. все вышеперечисленные

Правильный ответ: 4

5. Укажите правильный ответ.

Совокупность всех алгоритмов действий людей и средств производства, а так же трансформация ресурсов в готовую продукцию, необходимую для удовлетворения потребностей общества это....

1. Производственный процесс
2. Производственный цикл
3. Предприятие
4. Промышленное производство

Правильный ответ: 1 задания открытого типа 75%

6. _____ это часть производственного процесса, целенаправленно воздействующая на предмет труда в целях его изменения

Правильный ответ: технологический процесс

7. _____ используют для перемешивания мясного фарша и остальных ингредиентов колбасных изделий.

Правильный ответ: фаршемешалку.

8. Принцип _____ предполагает разделение труда между отдельными подразделениями предприятия и рабочими местами и их кооперирование в процессе производства

Правильный ответ: специализации ...

9. Изготовление однотипной продукции в больших объемах в течение длительного времени – это особенность ...

1. Серийного производства;

2. Единичного производства;
3. Массового производства;
4. Серийного и массового производств.

Правильный ответ: 3

10. Высокоэффективный метод организации производственного процесса. В условиях потока, производственный процесс осуществляется в максимальном соответствии с принципами его рациональной организации.

1. Поточное производство
2. Непоточное производство
3. Линейное производство
4. Непрерывное производство

Правильный ответ: 1.

11. Комплекс работ, выполнение которых характеризует завершение определенной части технологического процесса и связано с переходом предмета труда из одного качественного состояния в другое ...

1. фаза
2. режим
3. операция
4. цикл

Правильный ответ: 1

12. Процессы производства, в результате которых качественно изменяются предметы труда (внутренние свойства, форма, внешний вид и т.д.), являются....

1. дополнительными процессами
2. основными процессами
3. общими процессами
4. единичными процессами

Правильный ответ: 2.

13. Принцип _____ требует, чтобы весь производственный процесс и его части повторялись через равные промежутки времени

Правильный ответ: ритмичности

14. Непрерывный выпуск в течение длительного периода узкой и постоянной номенклатуры продукции в крупном объеме в (массовом количестве)

1. Единичное производство
2. Массовое производство
3. Серийное производство
4. Разовое производство

Правильный ответ: 2

- 15. По времени работы в течение года различают предприятия круглогодичного действия и _____ действия

Правильный ответ: сезонного

16. _____ поточная линия – комплекс расположенного в технологической последовательности выполнения операций автоматического оборудования, связанный с автоматической транспортной системой и системой автоматического управления, который обеспечивает автоматическое преобразование исходных материалов (заготовок) в готовое изделие.

Правильный ответ: Автоматическая

17. _____ форма организации производства характеризуется линейной структурой с поштучной передачей предметов труда. Ее применение приводит к сокращению длительности производственного цикла

Правильный ответ: . Прямоточная

18. _____ представляет собой соединение в одном предприятии различных производств, иногда даже разно отраслевых, но тесно связанных между собой

Правильный ответ: Комбинирование

19. _____ это совокупность последовательно выполняемых операций, которая характеризуется логической завершенностью и законченностью действий по выполнению определенной части процесса

Правильный ответ: Работа

- ПК-7 - способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции;

задания закрытого типа 25 %

1. Установите соответствие между определениями.

1. принцип специализации	А) сокращение или ликвидация пауз в процессе производства, что сокращает время на изготовление продукции и уменьшает простои
2. принцип ритмичности	Б) одновременное выполнение отдельных операций или частей производственного процесса
3. принцип непрерывности	В) предполагает разделение труда между отдельными подразделениями предприятия и рабочими местами и их кооперирование в процессе производства.
4. принцип параллельности	Г). производственный процесс и его части повторялись через равные промежутки времени

Правильный ответ:

1	2	3	4
В	Г	А	Б

2. Максимально возможный годовой объем производства продукции, рассчитанный на основе полного использования всего установленного оборудования, полного использования времени его работы в течение года

1. Производственное задание
2. Производственная мощность
3. Единичное производство
4. Серийное производство

Правильный ответ: 2.

3. Техничко-экономические нормы использования оборудования, которых устойчиво добились передовые рабочие предприятий данной отрасли называются

1. ударными
2. прогрессивными
3. производственными
4. передовыми

Правильный ответ: 2.

4. В понятие _____ входят число смен, продолжительность рабочего дня и рабочей недели.

- «режим дня»
- «режим работы»
- «календарный режим»
- «режим труда»

Правильный ответ: 2

5. Укажите правильный ответ.

_____ представляет собой определенное сочетание во времени и в пространстве элементов производственного процесса при соответствующем уровне его интеграции, выраженное системой устойчивых связей.

1. Форма производства
2. Форма организации производства
3. Форма концентрации производства
4. Форма организации

– *Правильный ответ: 2*

задания открытого типа 75%

6. _____ структура характеризуется созданием участков, на которых оборудование (рабочие места) расположено параллельно потоку заготовок, что предполагает их специализацию по признаку технологической однородности

Правильный ответ: Цеховая

7. _____ используют для перемешивания мясного фарша и остальных ингредиентов колбасных изделий.

Правильный ответ: фаршемешалку.

8. Процессы производства, в результате которых качественно изменяются предметы труда (внутренние свойства, форма, внешний вид и т.д.), являются....

1. дополнительными процессами
2. основными процессами
3. общими процессами
4. единичными процессами

Правильный ответ: 2.

9. Выбор оптимального числа разновидностей продукции, процессов и услуг, значений их параметров и размеров называется..

Правильный ответ: унификацией

10. Сосредоточение на предприятии и в его производственных подразделениях выпуска однородной, однотипной продукции или выполнения отдельных стадий технологического процесса это

5. специализация
6. систематизация
7. концентрация

8. организация

Правильный ответ: 1.

11. Непрерывный выпуск в течение длительного периода узкой и постоянной номенклатуры продукции в крупном объеме в (массовом количестве)

5. Единичное производство
6. Массовое производство
7. Серийное производство
8. Общее производство

Правильный ответ: 2

12. _____ устанавливает строго определенные нормы качества, формы и размеры деталей, узлов, готовой продукции. Она создает предпосылки для ограничения номенклатуры выпускаемой продукции и увеличения масштабов ее производства

Правильный ответ: Стандартизация

13. _____ процессов состоит в ограничении разнообразия применяемых производственных операций, в разработке типовых процессов для групп технологически однородных деталей.

Правильный ответ: Типизация

14. Календарный период изготовления изделия, продукции, от запуска сырья в производство и до выпуска готового изделия или готовую его часть.

5. Производственный цикл
6. Производственная фаза
7. Производственный год
8. Производственный день

Правильный ответ: 1

15. _____ представляет собой соединение в одном предприятии различных производств, иногда даже разно отраслевых, но тесно связанных между собой

Правильный ответ: Комбинирование

16. Принцип _____ предполагает разделение труда между отдельными подразделениями предприятия и рабочими местами и их кооперирование в процессе производства

Правильный ответ: специализации

- 17. По назначению в процессе производства операции делятся на: основные и _____.

Правильный ответ: вспомогательные

- 18. По характеру технологических и производственных процессов предприятия подразделяются на: с прерывным производством и с _____ производством.

Правильный ответ: непрерывным.

19. _____ - это совокупность ряда работ, связанных между собой единством содержания и методов выполнения, обеспечивающая решение конкретной задачи подготовки производства

Правильный ответ: Стадия

20. _____ предполагает производственные связи предприятий, цехов, участков, совместно участвующих в производстве продукции.

– *Правильный ответ:* Кооперирование

ПК-11 - способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения

задания закрытого типа 25 %

1. Установите соответствие между определениями.

1. Предприятие это	А) процесс преобразования и приспособления природных материалов для удовлетворения потребностей человека (создания товаров и услуг).
2. Производство - это	Б) организация, которая имеет обособленное имущество и отвечает им по своим обязательствам, может от своего имени приобретать и осуществлять гражданские права и нести гражданские обязанности, быть истцом и ответчиком в суде
3. Юридическое лицо- это	В) имущественный комплекс, используемый для осуществления предпринимательской деятельности

Правильный ответ:

1	2	3
В	А	Б

2. В понятие _____ входят число смен, продолжительность рабочего дня и рабочей недели.

5. «режим дня»

6. «режим работы»

7. «календарный режим»

8. «режим труда»

Правильный ответ: 2

3. Процессы производства, в результате которых качественно изменяются предметы труда (внутренние свойства, форма, внешний вид и т.д.), являются....

1. дополнительными процессами

2. основными процессами

3. общими процессами

4. единичными процессами

Правильный ответ: 2.

5. Форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов

5. Декларация о соответствии

6. Сертификат соответствия

7. Декларирование соответствия

8. Сертификация

Правильный ответ: 3

6. Укажите правильный ответ.

Деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции и повышения конкурентоспособности продукции, работ или услуг

1. Техническое регулирование
2. Оценка соответствия
3. Сертификация
4. Стандартизация

Правильный ответ: 4..

задания открытого типа 75%

7. _____ это состояние, при котором отсутствует недопустимый риск, связанный с причинением вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений

Правильный ответ: Риск

8. _____ используют для перемешивания мясного фарша и остальных ингредиентов колбасных изделий.

Правильный ответ: фаршемешалку.

9. Выбор оптимального числа разновидностей продукции, процессов и услуг, значений их параметров и размеров называется:..

Правильный ответ: унификацией

10. Сосредоточение на предприятии и в его производственных подразделениях выпуска однородной, однотипной продукции или выполнения отдельных стадий технологического процесса это

5. специализация
6. систематизация
7. концентрация
8. организация

Правильный ответ: 1.

11. Непрерывный выпуск в течение длительного периода узкой и постоянной номенклатуры продукции в крупном объеме в (массовом количестве)

5. Единичное производство
6. Массовое производство
7. Серийное производство
8. Разовое производство

Правильный ответ: 2

12. _____ устанавливает строго определенные нормы качества, формы и размеры деталей, узлов, готовой продукции. Она создает предпосылки для ограничения номенклатуры выпускаемой продукции и увеличения масштабов ее производства

Правильный ответ: Стандартизация

13. _____ процессов состоит в ограничении разнообразия применяемых производственных операций, в разработке типовых процессов для групп технологически однородных деталей.

Правильный ответ: Типизация

14. Календарный период изготовления изделия, продукции, от запуска сырья в производство и до выпуска готового изделия илиготовую его часть.

5. Производственный цикл
6. Производственная фаза
7. Производственный год
8. Производственный день

Правильный ответ: 1

15 Принцип _____ требует, чтобы весь производственный процесс и его части повторялись через равные промежутки времени

5.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений, навыков и (или) опыта деятельности, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а так же для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ;
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.

На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий текущего контроля.

ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
Раздел 1 «АПК в условиях рынка»	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7, ПК-11	I этап	Тест, Устный опрос	В течение семестра
Раздел 2 «Основной капитал предприятия»	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7, ПК-11	I этап II этап	Тестирование представление и защита доклада (реферата)	В течение семестра
Раздел 3 «Оборотный капитал предприятия»	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7, ПК-11	I этап II этап III этап	Рефераты, Контрольная работа	В течение семестра
Раздел 4 «Трудовые ресурсы»	ПК-1, ПК-2,	II этап III этап	Тестирование	В течение

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
предприятия»	ПК-5, ПК-7, ПК-11		деловая игра	семестра
Раздел 5 «Себестоимость продукции и эффективность производства»	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7, ПК-11	I этап II этап	Контрольная работа	В течение семестра
Раздел 6 «Методы ценообразования на предприятии»	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7, ПК-11	I этап II этап	Тест, презентация	В течение семестра

Устный опрос – наиболее распространенный метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т. ч. полноту знаний теоретического контролируемого материала.

При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.

Устный опрос по дисциплине проводится на основании самостоятельной работы студента по каждому разделу. Вопросы представлены в планах лекций по дисциплине.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. *Фронтальный* опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически увязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Целесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением практических работ, так как он позволяет проверить подготовленность студентов к их выполнению.

Вопросы должны иметь преимущественно поисковый характер, чтобы побуждать студентов к самостоятельной мыслительной деятельности.

Индивидуальный опрос предполагает объяснение, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать эффективному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Для того чтобы вызвать при проверке познавательную активность студентов всей группы, целесообразно сочетать индивидуальный и фронтальный опрос.

Длительность устного опроса зависит от учебного предмета, вида занятий, индивидуальных особенностей студентов.

В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов использовать при ответе схемы, графики, диаграммы.

Заключительная часть устного опроса – подробный анализ ответов студентов. Преподаватель отмечает положительные стороны, указывает на недостатки ответов, делает вывод о том, как изучен учебный материал. При оценке ответа учитывает его правильность и полноту, сознательность, логичность изложения материала, культуру речи, умение увязывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

Критерии и шкалы оценивания устного опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; даёт логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

Тестирование. Основное достоинство *тестовой формы контроля* – простота и скорость, с которой осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме, позволяющая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных формах и, в случае необходимости, откорректировать те или иные элементы темы. Тест формирует полноту знаний теоретического контролируемого материала.

Критерии и шкалы оценивания тестов

Критерии оценки при текущем контроле
процент правильных ответов менее 40 (по 5 бальной системе контроля – оценка «неудовлетворительно»);
процент правильных ответов 40 – 59 (по 5 бальной системе контроля – оценка «удовлетворительно»)
процент правильных ответов 60 – 79 (по 5 бальной системе контроля – оценка «хорошо»)
процент правильных ответов 80-100 (по 5 бальной системе контроля – оценка «отлично»)

Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
5	Работа выполнена на высоком профессиональном уровне. Полностью соответствует поставленным в задании целям и задачам. Представленный материал в основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с докладом. Выражена способность к профессиональ-	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствии с требованиями.

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
	ной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	
4	Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с докладом, но недостаточно полно.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыми недоработками.
3	Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в оформлении.
2 и ниже	Работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с докладом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале доклада.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в оформлении.

Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ 2	Изложенный, раскрытый ответ 3	Законченный, полный ответ 4	Образцовый ответ 5
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более 2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.

	мации.			
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с приведением примеров

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).
 2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс мер по устранению недостатков.

3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.

4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание. Так по каждому разделу дисциплины идет накопление знаний, на проверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос и подготовка докладов. Далее проводится задачное обучение, позволяющее оценить не только знания, но умения, навык и опыт применения студентов по их применению. На заключительном этапе проводится тестирование, устный опрос или письменная контрольная работа по разделу.

Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде проведения экзаменационной процедуры (экзамена), выставления зачета, защиты курсовой работы.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в форме компьютерного тестирования или устного опроса, в форме экзамена - в устной форме.

Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические занятия. Аттестационные испытания в форме устного экзамена проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине. Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, калькуляторами.

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

При проведении устного экзамена экзаменационный билет выбирает сам экзаменуемый в случайном порядке. При подготовке к устному экзамену экзаменуемый, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору.

Экзаменатору предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на практических занятиях.

Оценка результатов компьютерного тестирования и устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения.

Курсовая работа. Примерная тематика. Краткая характеристика.

Курсовая работа рассматривается как завершающий этап обучения дисциплине и выступает одним из основных видов самостоятельной работы студентов. На выполнение курсовой работы выделяется 40 часов. Выполнение курсовой работы по аудиту способствует закреплению теоретических знаний и практических навыков, полученных при изучении этой дисциплины, более глубокому совершенствованию профессионального мастерства, приобщению студента к научно-исследовательской работе.

В процессе выполнения курсовой работы студент должен: продемонстрировать умение работать с нормативными документами и специальной литературой; овладеть основными приемами, техникой и технологией аудита; научиться выявлять ошибки и нарушения в работе хозяйствующих субъектов, составлять аудиторские заключения.

Выполнение курсовой работы складывается из следующих этапов: выбор темы; подбор и изучение литературных источников (нормативных актов, монографий, учебников, учебных пособий, статей в профессиональных бухгалтерских изданиях, практических материалов); сбор и обработку исходной информации; составление плана курсовой работы; ее написание; представление работы на проверку; получение замечаний и рекомендаций ведущего преподавателя; устранение указанных недостатков; окончательная редакция курсовой работы и ее защита.

Тема курсовой работы выбирается студентом в соответствии с учебной программой курса и возможностями получения информации для осуществления аудита на избранном объекте исследования.

Студент самостоятельно может выбрать любую тему для исследования исходя из личных предпочтений или актуальности для изучаемого предприятия, в соответствии с перечнем тематики курсовых работ.

Курсовая работа

Введение

1. Теоретические аспекты организации мясной отрасли

1.1. Роль и значение мясного скотоводства

1.2. Принципы организации в мясной отрасли

2. Оценка и организационно-экономическая характеристика мясной отрасли

2.1. Оценка производства мяса говядины в Ростовской области

2.3. Лизинг в сфере АПК как специфическая форма материально-технического обеспечения мясной отрасли

2.4. Пути совершенствования производства мяса говядины

3. Расчетная часть

3.1. Лизинговые расчеты и анализ платежей в мясной отрасли.

Заключение

Список использованных источников.

- Приложения.

Общий объем курсовой работы не должен превышать 35 страниц.

Во введении обосновывается выбор темы курсовой работы и её актуальность, формируются цель и задачи работы, дается характеристика объекта и предмета исследования, а также методов получения аудиторских доказательств, использованных при выполнении курсовой работы. Объем введения – 2 страницы.

В первой главе «Обзор литературы» рассматриваются теоретические вопросы по теме курсовой работы, написанные с использованием литературных источников. Желательно данную главу назвать в соответствии с её содержанием.

В обязательном порядке при написании первой главы приводятся ссылки в тексте на цитиру-

емый материал сразу после упоминания о нем (например, после окончания цитаты). Ссылка дается путем выделения ее в тексте квадратными скобками. Объем первой главы – до 10 страниц.

Вторая глава «Оценка и организационно-экономическая характеристика мясной отрасли» должна включать следующие параграфы:

1. Организационно-экономическая характеристика выбранного для написания курсовой работы объекта исследования (предприятия, организации).
2. Оценка производства мяса говядины в Ростовской области в соответствии с темой курсовой работы. Необходимо оценить состояние отрасли, проанализировать результаты деятельности и сделать по ним свои выводы.
3. Необходимо рассмотреть Лизинг в сфере АПК как специфическую форму материально-технического обеспечения мясной отрасли. Объем второй главы не должен превышать 10 страниц.

В третьей главе «Расчетная часть» Лизинговые расчеты и анализ платежей в мясной отрасли

Задача студентов заключается в том, чтобы на основе собранных материалов по выбранной теме, правильно выбрать поставщика оборудования, какое оборудование предпочесть (импортное или отечественное), как определиться с техническими характеристиками будущего производства и многими другими основными вопросами, возникающими у производителя мясных полуфабрикатов. Как осуществлять подбор оборудования для мясного производства: самим или доверить это ответственное дело заводу-производителю или фирме - комплектанту.

Во-вторых, какое оборудование выбрать: импортное или отечественное, отдельные единицы или технологическую линию.

В-третьих, как спрогнозировать параметры линии (производительность, мощность, габариты и т.п.).

Самый простой вариант- когда имеющееся мясоперерабатывающее предприятие проводит доукомплектацию оборудования.

На основании представленной методике рекомендуется осуществлять расчет лизинговых платежей, осуществлять согласно Методическим рекомендациям по расчету лизинговых платежей, утвержденным Министерством экономики Российской Федерации 16 апреля 1996 г.

Объем третьей главы составляет не более 10 страниц.

В Заключении на основании проведенного анализа и расчетов студенты должны сделать выводы о состоянии в мясной отрасли и в целом по Российской Федерации, внести предложения по совершенствованию и разработке мер по повышению эффективности управления оборотным капиталом предприятий мясной отрасли.

Примерный объем заключения не превышает 3 страницы.

Список использованных источников (библиографический список) содержит полные сведения обо всех источниках, использованных при написании курсовой работы. Рекомендуется использование не менее 10-15 наименований печатных изданий.

По результатам защиты курсовая работа оценивается дифференцированной отметкой по четырехбалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Положительная оценка по той дисциплине, по которой предусматривается курсовая работа, выставляется только при условии защиты курсовой работы на оценку не ниже «удовлетворительно».

Критерии оценивания курсовой работы представлены ниже.

Критерии и шкалы оценивания курсовой работы

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
5	Курсовая работа выполнена на высоком профессиональном уровне. Полностью соответствует поставленным в задании целям и задачам. Представленный материал в	Письменно оформленная курсовая работа представлена в срок, полностью выполнена и оформ-

	основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с темой курсовой работы. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	лена в соответствии с требованиями.
4	Курсовая работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с темой курсовой работы, но недостаточно полно.	Письменно оформленная курсовая работа представлена в срок, выполнена и оформлена в соответствии с требованиями, но с некоторыми недоработками.
3	Курсовая работа выполнена на недостаточно высоком профессиональном уровне. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с темой курсовой работы.	Письменно оформленная курсовая работа представлена со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в содержании и оформлении курсовой работы.
2 и ниже	Курсовая работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с темой курсовой работы вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале.	Письменно оформленная курсовая работа представлена со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в содержании и оформлении.

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача вопросов к зачету	1 занятие	На лекциях, по сети «Интернет»	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Зачет	в сессию	устный опрос	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Формирование оценки («зачтено»/ «не зачтено»)	на зачёте	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме экзамена

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача вопросов к экзамену	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель
Экзамен	в сессию	Устно	Ведущий преподаватель
Формирование оценки	на экзамене	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель

6. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Агарков, А. П. Экономика и управление на предприятии : учебник / А. П. Агарков, Р. С. Голов. — Москва : Дашков и К, 2022. — 400 с. — ISBN 978-5-394-04340-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277664 (дата обращения: 03.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/277664
Павлова, Е. В. Организация и управление предприятиями : учебное пособие / Е. В. Павлова, В. В. Макаров, А. В. Исаков. — Санкт-Петербург : СПбГУТ им. М.А. Бонч-Бруевича, 2021. — 102 с. — ISBN 978-5-89160-236-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/279638 (дата обращения: 07.06.2023).	https://e.lanbook.com/book/279638
Бабьяк, М. А. Организация производства на предприятии : учебно-методическое пособие / М. А. Бабьяк. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 56 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/304724 (дата обращения: 07.06.2023).	https://e.lanbook.com/book/304724
Дополнительная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Фридман, А. М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества : учебник / А. М. Фридман. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Дашков и К, 2021. — 656 с. — ISBN 978-5-394-04507-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/230060 (дата обращения: 03.07.2023). — Режим доступа: для авториз.	https://e.lanbook.com/book/230060
Баскакова, О. В. Экономика предприятия (организации) : учебник / О. В. Баскакова, Л. Ф. Сейко. — Москва : Дашков и К, 2017. — 372 с. — ISBN 978-5-394-01688-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93428 (дата обращения: 07.06.2023)..	https://e.lanbook.com/book/93428

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации по работе над конспектом лекций во время и после проведения лекции.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых о неаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.

При подготовке к практическим занятиям обучающимся необходимо изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. В ходе подготовки к практическим занятиям необходимо освоить основные понятия и методики расчета показателей, ответить на контрольные опросы. В течение практического занятия студенту необходимо выполнить задания, выданные преподавателем, что зачитывается как текущая работа студента и оценивается по критериям, представленным в пунктах 6.4 РПД.

Методические рекомендации по подготовке доклада.

При подготовке доклада рекомендуется сделать следующее. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с практикой. Подготовить сопроводительную слайд-презентацию и/или демонстрационный раздаточный материал по выбранной теме. Рекомендуется провести дома репетицию выступления с целью отработки речевого аппарата и продолжительности выступления (регламент – 7-10 мин.).

Выполнение индивидуальных типовых задач.

В случае пропусков занятий, наличия индивидуального графика обучения и для закрепления практических навыков студентам могут быть выданы типовые индивидуальные задания которые должны быть сданы в установленный преподавателем срок.

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

Работа с учебной и научной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на практических занятиях, к контрольным работам, тестированию. Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим обучающимся.

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы, которые).

8. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Перечень лицензионного программного обеспечения

MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA
OpenOffice
LGPL
Adobe acrobat reader
Zoom
Skype

Yandex Browse Свободно распространяемое ПО
 Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка
 Лаборатория ММИС Деканат
 Лаборатория ММИС «Планы»
 Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент)
 Dr.Web
 7-zip Свободно распространяемое

Справочные правовые системы

1. СПС «Консультант-плюс» - <http://www.consultant.ru/>
2. СПС «Гарант» - <http://www.garant.ru/>
3. СПС «Кодекс» - <http://www.kodeks.ru/>

Поисковые системы

1. "Yandex" - <http://www.yandex.ru>
2. "Rambler" - <http://www.rambler.ru>
3. "Google" - <http://www.google.ru>
4. "Yahoo" - <http://www.yahoo.com>

Базы данных и информационно-справочные системы

Наименование ресурса	Режим доступа
Федеральный портал «Российское образование»	http://www.edu.ru/
Союз образовательных сайтов	www.allbest.ru
Электронно-библиотечная система - издательства «Лань»	http://e.lanbook.com/
Союз образовательных сайтов	http://www.twirpx.com/
Портал о животноводстве, мясе и переработке для профессионалов	http://www.myaso-portal.ru/prodazha-oborudovaniya/503/
Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	http://www.gks.ru
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	http://www.don-agro.ru
Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru
Официальный сайт Рейтингового агентства «ЭкспертРА»	http://raexpert.ru/
Институт статистических исследований и экономики знаний	https://issek.hse.ru/
Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru
AGRIS (Agricultural Research Information System) - международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям	https://agris.fao.org/agris-search/index.do
Зарубежные электронные ресурсы издательства Springer-Nature	https://link.springer.com/
Зарубежные электронные ресурсы издательства Elsevier «Freedom Collection» и коллекции электронных книг «Freedom Collection eBook collection»	https://www.sciencedirect.com/
Scopus – крупнейшая база аннотаций и цитирования рецензируемой научной литературы со встроенными инструментами мониторинга, анализа и визуализации научно-исследовательских данных	www.scopus.com
Международная база данных индексов научного цитирования	http://webofscience.com

Наименование ресурса	Режим доступа
ния Web of Science	
Университетская библиотека онлайн	http://biblioclub.ru/
Методические разработки, учебные пособия, монографии Донского ГАУ	https://www.dongau.ru/obuchenie/nauchnaya-biblioteka/kontaktная-informatsiya.php
Полная база данных Agricultural & Environmental Science Collection.	https://search.proquest.com/agricenvironm/
Электронная база данных "Polpred.com Обзор СМИ".	https://polpred.com
Всероссийский форум «Мясной Эксперт», база профессиональной литературы, публикации ученых и практиков	https://meat-expert.ru/forums/
Журнал «Мясные технологии»	https://www.meatbranch.com/pforum.html
Союз образовательных сайтов	Электронные библиотеки www.allbest.ru
Яндекс	http:// Yandex.ru
Пищевые ингредиенты, добавки и пряности	http://www.ingred.ru/ свободный.
Функциональные пищевые продукты	www.preparedfoods.com
ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов	http://www.fao.org/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://www.window.edu.ru
Федеральный портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании"	http://www.ict.edu.ru/
Российский портал открытого образования	http://www.openet.ru/University.nsf/
Федеральная университетская компьютерная сеть России	http://www.runnet.ru/res/
Глобальная сеть дистанционного образования	http://www.anriintern.com
Портал Электронная библиотека диссертаций	http://diss.rsl.ru/?menu=disscatalog/
Сайт Российской Академии Наук	http://www.ras.ru/sciencestructure.aspx
Информационно-правовой портал России	http://www.bestpravo.ru/sssr/
Сайт Института научной информации по общественным наукам РАН	http://www.inion.ru
Сайт Государственного научно-исследовательского институт информационных технологий и телекоммуникаций	http://www.informika.ru
Сайт Министерства образования и науки РФ	http://www.mon.gov.ru
Сайт Министерства сельского хозяйства РФ	http://www.mcx.ru
Сайт Министерства финансов РФ	http://www.minfin.ru
Сайт Министерства культуры РФ	http://www.mkrf.ru
Сайт Федерального агентства по управлению федеральным имуществом	http://www.rosim.ru

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Учебная аудитории для проведения занятий семинарского типа - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Учебная аудитории для проведения занятий лекционного типа – укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Помещение для самостоятельной работы – укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования – укомплектовано специализированной мебелью для хранения оборудования и техническими средствами для его обслуживания.

Оснащенность и адрес помещений

<p>Аудитория № 610 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - (проектор; ноутбук (переносной); выдвигной экран для проектора с электроприводом); учебно-наглядные пособия (стенды), обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины.</p> <p>MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>
<p>Аудитория № 606 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; Лаборатория технологии мяса и мясных продуктов; Лаборатория технологии молока и молочных продуктов; Лаборатория продуктов питания функционального назначения, Лаборатория физико-химических свойств пищевых продуктов укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная, лабораторные столы).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования – ноутбук (переносной); специализированное учебное оборудование - (микроскоп, центрифуга ла-</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>

<p>бораторная универсальная, баня водяная, мясорубка, термометр (переносной), весы, весы электронные тензометрические для статического взвешивания типа (переносные), лабораторные весы, вискозиметр, микроволновая печь(переносная), рН-метр-милливольтметр (переносной), спектрофотометр, электрическая плита, рефрактометр портативный, лабораторная посуда, вытяжка, эксикатор, сушильный шкаф, спектрофотометр(переносной), эксикатор);учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины</p> <p>MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	
<p>Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.</p> <p>Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №6712 от 30.01.2020 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС«Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор №Ю-05284 от 13.09.2021г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Кривошлыкова, дом № 27</p>
<p>Аудитория № 602а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения (шкафы, столы).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - крытая баня, микроволновая печь, спектрофотометр, рефрактометр (портативный), облучатель, электрод, прибор для измерения влаги, термометр.</p> <p>MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договора № РГА03060015 от 27.03.2019, № РГ01270055 от 27.01.2020 г. между ФГБОУ ВО Донской ГАУ и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>

<p>ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3724 от 28.10.2016 между ФГБОУ ВО Донской ГАУ и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	
<p>Аудитория № 607а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения оборудования (шкафы, столы).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - нитрат-тестер, рН-ионметр, термометр жидкостный, дозиметр, йогуртница, рН-метр стационарный.</p> <p>MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>